

Pitahaya (*Hylocereus spp*), el oro rosa de la mixteca

*Toribio Romero H., Reyes Rodríguez T., Nava Juárez R.A. ²

¹Universidad Tecnológica de Izúcar de Matamoros- Programa Educativo de Agrobiotecnología. Prolongación Reforma 168. Barrio Santiago Mihuacan.

²Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI-IPN). Carretera Yautepec – Jojutla s/n – km 85, San Isidro Morelos. (*Autor para correspondencia)

*hilario.toribio@utim.edu.mx

RESUMEN.

El siguiente documento exhibe un panorama actual respecto al cultivo de pitahaya (*Hylocereus spp*), y a la poca información que se encuentra divulgada al respecto, el desconocimiento referente a su propagación, y el poco aprovechamiento que ha tenido pese a contar con las condiciones edafoclimáticas que podrían permitir este cultivo, aunado a las bondades que puede aportar a las comunidades que conforman la Mixteca Poblana. Por lo que la difusión de información referente a este cultivo bien pudiera motivar al establecimiento de huertos de traspatio y a largo plazo formar cultivos a nivel comercial que beneficiaran a las diversas comunidades.

La pitahaya (*Hylocereus spp*) cuyo nombre significa fruta escamosa, es una cactácea conocida en México y a veces es confundida con la pitaya. Es considerado un fruto exótico en otros países al cual también es llamada “fruta dragón”, por la similitud de las estructuras que envuelven las hojas con las escamas de dicho animal mitológico. Este fruto es conocido desde época pre-colombina en donde se recolectaba de manera silvestre, para su alimentación. Hoy en día, son consideradas especies de alto valor comercial por lo que son cultivados en diversos países como Taiwán, China, Israel,

Tailandia, Australia, Estados Unidos, Malasia, Bolivia, Panamá, Perú y Uruguay. En México esta planta ha comenzado a tomar auge debido a las diferentes propiedades que tiene, los precios atractivos que ofrece el mercado tanto nacional como internacional (Ricalde et al., 2009).

MÉTODOS DE PROPAGACIÓN

La propagación de esta planta puede realizarse de manera sexual mediante el uso de semillas obtenidas a partir del fruto, cuya viabilidad rebasa el 90%, sin embargo, el proceso de trasplante requiere de muchos cuidados con el inconveniente de que al propagarse de esta manera se requerirá de 3 a 7 años en algunos casos para alcanzar la madurez fisiológica (Le Bellec et al., 2006). Sin embargo, la propagación por semilla cobra su importancia en el mantenimiento de la diversidad genética y su utilidad en programas de mejoramiento genético. Por lo que, lo más conveniente al querer establecer una plantación comercial es mediante la propagación asexual, en el que se logra el enraizamiento con la ayuda de un enraizador aunado a dos factores abióticos agua y luz disponible en todo momento. Una última técnica de propagación de pitahaya es la Micropropagación, que utiliza un meristemo como explante el cual puede desarrollarse en un medio adecuado que le proporcione los nutrientes y hormonas necesarias para seguir multiplicándose bajo condiciones libres de microorganismos. Dichas vitroplantas pasan por una etapa de aclimatación y posteriormente pueden establecerse en campo. Esta técnica permite obtener uniformidad en el establecimiento del cultivo y producirse durante todo el año.

APLICACIONES.

En los últimos años, la tendencia de los consumidores en cuanto al consumo de alimentos adicionados con colorantes sintéticos ha cambiado y buscan alternativas más naturales para la sustitución de este, dada su naturaleza tóxica. Por lo que las betalaínas presentes en las frutas de pitahayas, bien pueden utilizarse como aditivos con efectos benéficos para la salud del consumidor final. Por otra parte, constituye una fuente de minerales rica en hierro, calcio, fósforo y diversas vitaminas como B, C, E que pueden combatir enfermedades.

Por otra parte, esta fruta puede utilizarse como un prebiótico, que son sustancias alimentarias no digeribles que sirven como fuente de alimento a microorganismos y contribuyen al crecimiento de la flora bacteriana benéfica para el intestino con beneficio para la salud personal. Esta fruta encaja perfectamente dentro del mercado de los prebióticos que ha ido incrementándose año con año.

EL FUTURO DE LA PITAHAYA EN LA MIXTECA POBLANA.

Si bien es un cultivo con gran demanda y auge en el mercado internacional, se desconoce mucho con respecto a la propagación de esta planta, sus requerimientos nutricionales mediante el cual la planta puede establecer de manera vigorosa y llegar a la etapa de producción; La mixteca poblana cuenta con el clima ideal para el establecimiento de este cultivo como una alternativa que bien pudiera exportarse con la calidad que se requiere en el mercado. Por otra parte, se desconoce mucho referente a las plagas y enfermedades que atacan a este cultivo y la manera controlar dichos problemas. Por lo que el establecimiento de cultivos de traspatio, pudiera ser el comienzo del

establecimiento de este cultivo que llevado a nivel comercial puede ser una fuente de recursos para los habitantes de las comunidades que integran la Mixteca Poblana.

REFERENCIAS.

N. Corzo, J. L. Alonso, F. Azpiroz, M. A. Calvo, M. Cirici, R. Leis, F. Lomb, I. Mateos-Aparicio, F. J. Plou, P. Ruas-Madiedo, P. Rúperez, A. Redondo-Cuenca, M. L. Sanz y A. Clemente. Prebióticos; concepto, propiedades y efectos beneficiosos. *Nutrición Hospitalaria*. (2015). 31(supl 1). 91-118.

Le Bellec Fabrice, Vayllant Fabrice., Imbert Eric. Pitahaya (*Hylocereus spp*): A new fruit crop a market with a future. 2006. *Fruit*. 61 (237-250).

Ricalde Fernanda Ma. Y Andrade José Luis. La pitahaya una delicia tropical. *Ciencia*. 2009. 36.43.