

# FRUTA AMAZÓNICA ARAZÁ

Mae Italo Martillo Pazmiño  
Ec. Galo Apolo Loayza  
Msc Alex Duque Yeppez

## RESUMEN

Nuestro país es fértil en cuanto a diversidad de frutas se trata, pero algunas no han sido netamente industrializadas debido a su poco conocimiento, entre ellas tenemos el Arazá originaria de la Amazonía ecuatoriana, es una planta que pertenece a la familia de las mirtáceas (plantas tropicales) cuyo fruto tiene un aroma y sabor peculiar y más que todo posee un gran contenido en proteínas y vitaminas.

Es por ello que en el presente trabajo de investigación, surge la necesidad de dar a conocer los beneficios, los usos, la capacidad de comercialización de esta fruta y así también las herramientas con las que cuenta el Ecuador para la comercialización de esta fruta no tradicional y así poder determinar si es factible o no su producción.

## Abstract

Our country is rich in diversity of fruit it is, but some have not been clearly industrialized due to its little cooking, among them are the original Arazá of the Ecuadorian Amazon is a plant belonging to the family Myrtaceae (tropical plants) whose fruit has a distinctive aroma and flavor and most of all has a high content of protein and vitamins

That is why in this research project, the need to publicize the benefits, uses, marketability of the fruit and thus also the tools with which Ecuador has the marketing of this fruit arises nontraditional so we can determine if it is feasible or not its production.

## ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Arazá es una fruta poco tradicional, de sabor y aroma muy peculiar pero con un gran contenido vitamínico. Uno de los principales problemas que se tiene con el Arazá, radica en el poco conocimiento que tiene el mercado o las personas acerca de esta, sobre todo en lo que se refiere a las propiedades y beneficios que esta posee, debido al desconocimiento puede producir un cierto rechazo hacia ella.

La planicie amazónica es la región donde hay mayor cantidad de arazá silvestre, que viene siendo el hábitat natural de la especie.

La mayor parte de su terreno está por debajo de los 350 a 400 mt., De altura, pero existen áreas que poseen elevaciones desde 600 hasta 650 mt.

La temperatura promedio es de 25°C a 28°C y el total de lluvias por año varía de 1700 mm a 3200 mm

Por lo tanto el arazá, es una especie que pertenece al clima tropical, y está muy bien adaptada a las zonas de clima calientes y húmedas, sin embargo, se ha adaptado en diversas regiones de Ecuador, Brasil, temperatura promedio es de 22°C, altitud de 575 m y localización aproximada de 48° E y 21° S

El clima es probablemente el factor más importante para el cultivo del arazá. La planta se desarrolla adecuadamente en áreas con temperatura media mensual mínima de 18° C y máxima de 30 °C,

La influencia de la temperatura en su desarrollo no se ha estudiado aún detalladamente, pero se ha observado que la floración es mínima en el mes de menor temperatura media en la Amazonia.

## INTRODUCCIÓN

El Arazá es una planta originaria de Sudamérica específicamente del alto Amazonas en países como: Brasil, Colombia, Perú, Uruguay y Ecuador. También es conocida como la guayaba brasilera o amazónica.

Es un árbol (arbusto) de porte bajo que generalmente mide 1 metro, pero que en su estado adulto puede llegar a medir hasta 6 metros

Corresponde a la familia de las mirtáceas (árboles tropicales) como lo son la guayaba, el eucalipto entre otros.

En un inicio se la consideraba un ambientador natural debido a su exquisito aroma, es por ello que algunos locales o pobladores se abstenían de consumirla y solo la utilizaban para aromatizar ambientes. Posteriormente, a partir de la década de los 80's se dedicaron al cultivo artesanal de esta planta, debido a sus usos medicinales y también por el uso que se le puede dar a su fruto ya que en estado maduro tiene un sabor agridulce entre piña y mango.

Mediante la presente investigación se tiene como fin dar a conocer a los posibles consumidores sobre la variedad de propiedades y beneficios que posee, así como sus características y valor nutricional ya que la Arazá es poco conocida.

Para así salir de la rutina e introducir a nuestra dieta este tipo de fruta es importante por todo lo que puede aportar a nuestra salud ya que posee un bajo nivel de calorías y también experimentar nuevos sabores.

## MARCO TEORICO

Realizar un estudio investigativo para determinar las ventajas de la comercialización del Arazá y su valor agregado.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Tales como

- Dar a conocer las características y propiedades curativas del arazá.
- Especificar las ventajas y desventajas de su uso.
- Elaborar un flyer informativo de cómo se cultiva esta fruta.
- Estudiar el comercio mundial del arazá.
- Realizar un estudio de la producción del Arazá en Ecuador

## GENERALIDADES

El Arazá cuyo nombre científico es *Eugenia stipitata* también conocido como membrillo o guayaba amazónica, es un frutal nativo de la Amazonía pertenece a la familia de las mirtáceas que tiene gran adaptación a climas trópico húmedo entre 22C° y 23C°. Es un árbol pequeño (arbusto) que cuando llega a adulto alcanza los 6 metros de altura y que en época de cosecha o temporada alta produce hasta 400 kg de fruta.



La fruta de Arazá mide 10 cm. de diámetro, tiene una piel lisa o aterciopelada (parecida al durazno) que en estado inmaduro es de color verde mientras que cuando alcanza la madurez es ligeramente de coloración amarilla esto es a los 90 días de floración, mientras que su pulpa es carnosa de color amarilla de un sabor fuertemente ácido con pesos que va de 200 gramos hasta 600 gramos y posee entre 8 y 10 semillas.

Debido al sabor ácido que posee no se come al natural pero es apto para la producción de jugos, mermeladas, yogures, helados y vinos. Para lo que se

refiere a producción industrial se lo puede usar para pulpa congelada, fruta deshidratada y por su agradable aroma se lo puede extraer para la creación de perfumes o colonias.

## **PROPIEDADES DEL ARAZÁ**

El principal componente que tiene es el agua, entre 90% y 94% y vitaminas (A y B1) entre las que resalta un alto contenido de vitamina C posee el doble que el de la naranja y el mineral que predomina en el arazá es el Potasio y en menor grado Calcio, Magnesio, Hierro, Fosforo y también poseen una gran cantidad de carbohidratos.

## **PROPIEDADES MEDICINALES**

- Es de suma importancia para el crecimiento, la reparación de las células, la reducción de los niveles de colesterol y el fortalecimiento del organismo debido a que posee vitamina C el doble de lo que posee la naranja.
- La vitamina A necesaria para el desarrollo de los huesos, el funcionamiento de todos los tejidos y la prevención de afecciones respiratorias.
- Debido a que está compuesta por: tiamina (B1) Riboflamina (B2) y Niacina (B3) esto ayuda a mantener la piel sana y un sistema digestivo eficiente.
- Brinda una buena salud de los huesos y dientes, mejora la transmisión nerviosa, ayuda a la generación de hemoglobina que evita el padecimiento de anemia y la fatiga debito a que esta fruta contiene hierro, fosforo y calcio.
- Ayuda a prevenir enfermedades cardiacas y resfriados.

## VENTAJAS Y DESVENTAJAS

Entre las ventajas que tiene el arazá se destacan las siguientes:

- Fácil de cultivar ya que fructifica incluso en macetas.
- Posee un contenido elevado en vitaminas y antioxidantes.
- Buena relación de azúcar y acides es muy buena para mezclar con leche.
- De esta fruta se puede obtener una amplia gama de productos.

Las desventajas se detallan a continuación:

- Corto periodo de conservación, por lo que se requiere extraer la pulpa y procesarla inmediatamente o sino deberá ser congelada entre  $-2C^{\circ}$  y  $15C^{\circ}$ .
- Por su sabor acido difícilmente se consume al natural.
- Desconocimiento de la fruta y sus beneficios.

## CULTIVO DEL ARAZÁ



La producción del arazá inicia con el sembrado de las semillas estas son obtenidas de la selección de los mejores frutos, estas semillas deben pasar por la etapa de secado entre los 3 y 4 días para inmediatamente ser sembradas ya que en estos días son fértiles cabe resaltar que pasados los 8 días de obtenida

la semilla esta pierde su poder germinativo por lo cual deben ser sembradas antes.

Al inicio con estas semillas se hacen viveros en los cuales permanecen entre 5 y 6 meses cuando ya alcanzan los 60 cm de altura comienzan a ramificarse por lo deben ser trasplantadas al lugar definitivo previamente preparado el suelo, tomando como referencia 3 metros de distancia por planta y se procede a sembrar. También se la puede sembrar en medio de otro tipo de plantas como: cacao o frutales. Los arboles de arazá comienzan a ser productivos a partir del segundo año pero es muy baja, toman fuerza al quinto año en el que se producen 4 cosechas espaciadas cada 3 meses.

Puesto que la arazá sigue el proceso de maduración después de la cosecha, se puede realizar la cosecha a los 38 días de cuajada la fruta es decir en estado semi-maduro o pintón la cual debe hacerse de forma manual en cestos o canastas plásticas, la fruta se desprende fácilmente del pedúnculo sin que la planta sufra algún deterioro, proceso en el cual se obtiene un rendimiento de hasta 14 toneladas por hectárea anualmente.

El arazá se cultiva principalmente en la entre las provincias de: Pichincha, Santo Domingo (cantón la Concordia), Los Ríos, Sucumbíos y Orellana.

## PRODUCTO EN BASE AL ARAZÁ

El arazá por su sabor y aroma peculiar tiene un gran potencial para las industrias de zumos, refrescos, jugos, helados, mermeladas, vinos, yogures fruta deshidratada e incluso por su aroma exótico tiene potencial para ser usado en la industria de perfumes, a continuación un detalle de los productos derivados del arazá:



- **MERMELADA DE ARAZÁ**

Es un producto elaborado fundamentalmente a base de fruta de arazá y azúcar en el cual el arazá no sufre tantos cambios en su elaboración como otros tipos de frutas ya que es cultivado sin herbicidas por lo cual posee un Ph de 2 puntos lo que indica que esta fruta es acida pero con la combinación del azúcar se obtiene un producto de calidad.





- **YOGURT DE ARAZÁ**



El yogurt de arazá es netamente elaborado a base de leche de vaca con pulpa de fruta sin preservantes ni saborizantes, es netamente natural, el lugar que realiza este tipo de yogurt y que toma en cuenta a la fruta de arazá debido a sus propiedades y se encuentra en el Ecuador precisamente en la provincia de Pichincha es el Yogurt del Amazonas.

- **VINO DE ARAZÁ**

Es una bebida obtenida a través del arazá y la fermentación alcohólica de su mosto o zumo de arazá y se produce por la acción de levaduras.



Fuente: <http://sanjosedelquaviare.travel/92/gastronomia/C3%ADa>

- **PULPA DE ARAZÁ**



Puesto que el arazá es un fruto carnoso, de este se puede extraer su pulpa la cual es empaquetada, en las diferentes fábricas se han empleado diferentes tipos de plásticos en forma de vasos, bolsas y botellas con una capacidad de 250gr y 500gr o de 1000gr, este tipo de producto es práctico para el consumidor ya que está a su alcance y el cual lo utilizan para hacer jugos o refrescos caseros.

- **PERFUME DE ARAZÁ**

Debido al aroma exquisito que posee el arazá y es considerado un ambientador natural, este pasa por un proceso de disecado para obtener perfumes y aromas para uso de mujeres.

Actualmente existe una marca de perfume de arazá en Colombia cuyo frasco es de 100ml, esto nos indica que para el resto de países que cultivan el arazá es factible realizar este tipo de producto.



## **PAISES PRODUCTORES**

Entre los países productores de Arazá y de sus productos derivados son: Brasil, Uruguay, Perú, Colombia y Ecuador debido a su clima tropical que poseen en ciertas áreas permiten el cultivo de arazá y de los cuales los países fortalecen el procesamiento de esta fruta para la elaboración de mermeladas, pulpa congelada, vino, jugos, yogurt entre otros. Cabe destacar que los países que tienen mayor producción y comercialización son Colombia y Brasil.

### **Ecuador y su producción de arazá:**

El Ecuador es un país que últimamente está tratando de producir a mayor escala el arazá es por ello que, El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) está fomentando el cultivo de arazá en los sistemas agroforestales.<sup>1</sup>

Esto quiere decir que se está tratando de potenciar la producción del arazá por medio de programas o proyectos agroforestales para así competir contra el resto de países que se encuentra produciendo el arazá en un mayor nivel.

## **PAISES IMPORTADORES**

Los países importadores o consumidores de los productos en base al arazá son: Alemania, Francia, Holanda, Estados Unidos y España debido a que estos países tienen gran apreciación hacia los frutos tropicales o exóticos, por su carácter saludable, el arazá por ser de esta naturaleza y debido a que en estos países no se da su cultivo es muy apetecida por ellos.

---

<sup>1</sup> Diario: La Hora-Cultivo de Arazá en nuestro país. 10-10-2012.

**SEGÚN: NOTICIAS DE LAS OFICINAS COMERCIALES DEL ECUADOR**  
**Alexis Villamar (2012)**

Fruta	Nombre científico
Aguacate	<i>Persea americana</i>
Arazá	<i>Eugenia stipitata</i>
Babaco	<i>Carica pentagona</i>
Banano verde	<i>Musa sp.</i>
Banano orito	<i>Musa sp.</i>
Borojó	<i>Borjoe patinoi</i>
Chirimoya	<i>Annona cherimoya</i>
Coco	<i>Cocos nucifera</i>
Ganábana	<i>Annona muricata</i>
Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i>
Granadina	<i>Punica granatum</i>
Guayaba	<i>Psidium spp.</i>
Higo	<i>Ficus carica</i>
Lima	<i>Citrus x aurantifolia</i>
Mamey	<i>Mammea americana</i>
Mango	<i>Mangifera indica</i>
Maracuyá	<i>Passiflora edulis</i>
Melón	<i>Cucumis melo</i>
Naranjilla	<i>Solanum quitoense</i>
Nispero	<i>Eriobotrya</i>
Papaya	<i>Carica papaya</i>
Pepino	<i>Solanum muricatum</i>
Pitajaya	<i>Selenicereus megalanthus</i>
Taxo	<i>Passiflora mollissima</i>
Tomate de árbol	<i>Cyphomandra betacea</i>
Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i>
Uvilla	<i>Physalis peruviana</i>
Zapote	<i>Matisia cordata</i>

**(Hamburgo-Alemania; Alexis Villamar; El mercado Alemán de Frutas Exóticas)**

De los datos encontrados podemos resaltar que las frutas de tipo exóticas hoy en día tienen una gran acogida por parte de los consumidores de países que forman parte de la Unión Europea esta es de manera ascendente por su carácter de saludable, la demanda se ha incrementado en los últimos años en el mercado. A continuación se detalla una lista de estas frutas y vegetales que encontramos en este estudio:

<sup>1</sup> Basado en el estudio de mercado de esta Oficina Comercial (2010).

## REQUISITOS PARA EXPORTAR PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL: FRESCOS Y CONGELADOS

### Paso 1



Martin Ceballos dice: **Verificar Estatus Fitosanitario: Verificar si el país de destino ha levantado las restricciones sanitarias de acceso al producto de origen vegetal ecuatoriano a través del estatus Fitosanitario.**  
Martín Ceballos (2012) p.11-12

¿Qué es un Estatus Fitosanitario?

Martin Ceballos dice: **Es el documento que inicia las negociaciones entre las autoridades fitosanitarias del Ecuador y el País al que se quiere ingresar productos de origen vegetal. Consiste en la información que detalla la situación sanitaria y fitosanitaria por producto vegetal en el Ecuador (Análisis de riesgo de plagas, métodos de cultivo, situación geográfica, nombre y especie del producto, mapa del país,etc.)**  
Martín Ceballos (2012) p.11-12

### Paso 2



MAURICIO CAICEDO dice: **Entrega solicitud de registro de operador:**

**Exportador, Exportador-productor, productor. Duración: 2 años.**

**Requisitos: RUC, copia de cédula de identidad, constitución de la empresa y nombramiento del representante legal (persona jurídica), croquis o mapa de ubicación del centro de acopio (exportador) y cultivo (exportador-productor).**

MAURICIO CAICEDO (2014) p.18

### Paso 3



Martin Ceballos dice: **Aprobar Inspección de Registro: Agrocalidad realiza una inspección según la información detallada en el formulario para aprobación o rechazo del mismo. En esta inspección, los técnicos de Agrocalidad verifican si el cultivo o instalación cumple con los estándares del país de destino y normas sanitarias del Ecuador.**

Martín Ceballos (2012) p.11-12

### Paso 4



Martin Ceballos dice: **Solicitar Certificado Fitosanitario: Previo al embarque del producto, el exportador debe acercarse a Agrocalidad para solicitar la emisión del Certificado Fitosanitario del producto vegetal a exportar. Este proceso involucra una pre-inspección del producto en el establecimiento antes que este se dirija al puerto, aeropuerto o puesto fronterizo.**

Martín Ceballos (2012) p.11-12

## CONCLUSIÓN

En conclusión se puede expresar acerca de esta investigación que el Arazá provee de muchos beneficios por ser un fruto muy completo en cuanto a vitaminas y minerales se trata, del cual se puede producir una gran gama de subproductos o productos derivados que están a disposición del consumidor, además que se puede potenciar la producción en el Ecuador por medio de los proyectos agroforestales que el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) promueve la producción tanto para el consumo local como para el consumo extranjero y así estar a la par de sus competidores (Brasil, Colombia, etc.) y poder exportar en gran volumen este producto a los países de Alemania, EE.UU, Holanda entre otros, ya que estos son nuestros potenciales consumidores de productos a base de frutas exóticas, por otro lado este tipo de fruto y sus derivados no tienen ninguna restricción de exportación por lo que facilita su comercialización a mercados externos.

## FUENTES DE CONSULTA

- KOZEL, Carlos. (2010). **Consejero de Medicina Natural** | 2da. Ed. Ecuador: Kozel. 192p
- BOLETIN ABRIL 2012 - PRO ECUADOR
  - ✓ [http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/05/PROECUADOR\\_IC\\_02-16.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/05/PROECUADOR_IC_02-16.pdf)
- DIARIOS-NOTICIAS RELACIONADAS CON EL ARAZÁ
  - ✓ [http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101420826/-1/Cultivo\\_del\\_araz%C3%A1\\_en\\_nuestro\\_pa%C3%ADs.html#.U\\_D3Pf5P5N](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101420826/-1/Cultivo_del_araz%C3%A1_en_nuestro_pa%C3%ADs.html#.U_D3Pf5P5N)
  - ✓ [http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/470553/-1/El\\_araz%C3%A1\\_fruta\\_de\\_doble\\_sabor.html#.U\\_EV9fI5P5N](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/470553/-1/El_araz%C3%A1_fruta_de_doble_sabor.html#.U_EV9fI5P5N)
  - ✓ <http://www.revistaelagro.com/2012/02/29/frutales-amazonicos-salen-del-anonimato/>
  - ✓ <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/impulsan-cultivo-de-araza-en-amazonia-ecuatoriana.html>
  - ✓
- INVESTIGACIONES AGROINDUSTRIAS- ACERCA DEL ARAZÁ
  - ✓ [http://agronegocioecuador.ning.com/notes/Frutales\\_amaz%C3%B3nicos\\_con\\_gran\\_potencial](http://agronegocioecuador.ning.com/notes/Frutales_amaz%C3%B3nicos_con_gran_potencial)
- INFORMACIÓN EN GENERAL DEL ARAZÁ
  - ✓ <http://www.euroresidentes.com/Alimentos/definiciones/araza.htm>
  - ✓ <http://pulpadearaza.bligoo.es/araza>
  - ✓ <http://www.biblioteca.ueb.edu.ec/bitstream/15001/935/1/0.16%20Al.pdf>
  - ✓ [http://www.agronet.gov.co/www/docs\\_si2/Aspectos%20generales%20del%20araza.pdf](http://www.agronet.gov.co/www/docs_si2/Aspectos%20generales%20del%20araza.pdf)
  - ✓ [http://spanish.china.org.cn/international/txt/2009-03/24/content\\_17493434.htm](http://spanish.china.org.cn/international/txt/2009-03/24/content_17493434.htm)
- TESIS
  - ✓ **Martin Ceballos (2012); Demanda de café en grano en la ciudad de Pereira-Colombia y la exportación de café en grano desde la provincia Manabí- Ecuador:**
  - ✓ **Mauricio Caicedo (2014), estudio comparativo de la producción de uvilla tradicional vs. Uvilla orgánica en el ecuador, para promover las exportaciones no tradicionales en el periodo 2002 - 2012**