

PERSIMONIO

El árbol del persimono se cultiva en todo el mundo, pero la mayor parte de su producción ocurre en Corea, Japón y sobre todo China, donde se consume desde hace más de dos mil años. En muchos lados se les dice kakis. En México se le conoce más como persimono, palabra que procede de un lenguaje nativo de América del Norte que significa "fruta seca".



Producto

Es un fruto grande, del tamaño de un albaricoco o chabacano, con piel parecida a la del tomate; muy astringente cuando está verde, se vuelve dulce y agradable al madurar.



Establecimiento de la plantación

Reproducción por semillas, injerto de hendidura sobre patrón franco, que es el método más común, con rendimientos de 90%. El injerto de yema (escudete) proporciona malos rendimientos. Debido a la fragilidad del sistema radicular, es preferible realizar el injerto en campo.



Condiciones edáficas y clima

Es muy resistente al frío, la brotación tiene lugar a finales de la primavera y requiere de veranos largos y cálidos para la maduración del fruto, que ocurre en otoño. Es exigente en luz, por lo que no le van bien los sombreadamientos. Es sensible a los vientos fuertes, sobre todo al final del verano con el peso de los frutos producen su caída y arañazos sobre ellos, ocasionan la rotura de ramas y afecta al anclaje del árbol. Prefiere suelos franco-arcillosos o franco-arcilloalcaláreos, fértiles, profundos, con abundante materia orgánica y adecuado drenaje debido a su sensibilidad al exceso de humedad.



Usos

Se come fresco, en postres o ensaladas. En la industria alimenticia se aprovecha para la preparación postres, bebidas, helados y dulces.



Nombre científico
Diospyros spp.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA