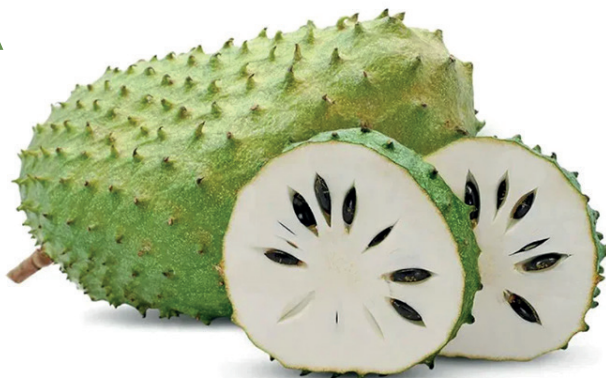


# GUANABANA

Tiene forma alargada y pesa entre 2 y 4 kg. La cáscara es verde cubierta de espinas, y se vuelve verde mate cuando está madura.

La pulpa es blanda, de color blanco aunque puede ser ligeramente amarillenta, de una textura carnosa y jugosa, así como un sabor marcadamente ácido. El fruto alberga en su interior numerosas semillas de color negro que se desprenden fácilmente.



## Producto

La recolección debe hacerse en el momento en que el fruto pierde brillo y color, y las espinas de la cáscara se separan y se ponen más turgentes.

Se debe evitar su cosecha cuando está verde porque la pulpa adquiere un sabor amargo.

Por ser una fruta demasiado delicada, relativamente grande y de cáscara muy delgada, se debe cosechar utilizando tijeras o a mano.



## Establecimiento de la plantación

Debe tener un suelo suelto, bien drenado y profundo; si es pesado, es indispensable la construcción de infraestructura de drenaje. Además debe estar protegido del viento para evitar la caída de flores y frutos.

Se recomienda plantarla a una distancia de siembra de 7 x 7 m u 8 x 8 m, en un sistema de siembra cuadrangular o en tres bolillo. Los hoyos deben tener un mínimo de 40 cm de lado x 40 cm de fondo. En la siembra es conveniente rellenarlos con tierra rica en materia orgánica.



## Condiciones edáficas y clima

Requiere clima tropical, cálido y húmedo, característico de altitudes menores de 1,000 msnm.

Necesita una temperatura promedio de 25 a 28 °C y una precipitación media anual de 1,000 a 3,000 mm bien distribuida, aunque puede cultivarse en zonas con una estación seca moderada.

Los suelos en que se plante deben ser profundos, arenosos y con muy buen drenaje. Son más convenientes los suelos con pH entre 5.5 y 6.5.



## Usos

Es para consumo humano en fresco. La pulpa del fruto maduro es comestible. Tiene aroma agradable, textura suave, fibrosa, es dulce o agridulce.

Se consume como postre fresco, refrigerado y batido. El consumo industrial es en jugos, helados, dulces, gelatinas, néctar y jaleas. La pulpa se utiliza también en la preparación de bebidas calientes.



**Nombre Científico**  
*Annona muricata L.*

**Fuente:** SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA