

MEMBRILLO

Es un árbol de tamaño pequeño a mediano, frutal emparentado con el manzano y el peral. Sus hojas están dispuestas de forma alterna; son simples, de 6 a 11 cm de largo, con una superficie densamente poblada de finos pelos blancos. Las flores, que surgen en la primavera después de las hojas, son blancas o rosas, con 5 pétalos.



Producto

Es de color amarillo-dorado brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 12 cm de largo y de 6 a 9 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática. Los frutos inmaduros son verdes, con una densa pilosidad de color gris claro, que va perdiendo antes de madurar. La recolección de los frutos es manual. La maduración se conoce por el olor penetrante que desprenden los frutos y porque se caen sus pelos. La recolección ha de ser cuidadosa, procurando no golpear los frutos y a horas en que el rocío esté ya seco.



Establecimiento de la plantación

La siembra puede realizarse por semilla o por estacas. Una vez preparado el terreno, se deben abrir unos hoyos a una profundidad mínima de 60 x 60 cm, rellenas con las tierras más fértiles y previa eliminación de las raíces heridas o magulladas; se despuntan las más largas y se sitúa el árbol a una profundidad entre 5 a 7 cm a como estaba en el vivero. Plantado el árbol, se escogen 3 o 4 ramitas de las más vigorosas y se despuntan de 4 a 5 yemas, eliminando las restantes.



Condiciones edáficas y clima

Requiere climas templados o relativamente fríos, de inviernos largos y veranos calurosos, con una acumulación de 100 a 500 horas frío, evitar aquellos sitios donde se presenten heladas tardías para evitar daños a la floración o frutos. Demanda buena cantidad de luz para un mejor desarrollo y calidad de fruto. En cuanto a requerimientos edáficos se recomienda un pH entre 5.6 a 7.2, es tolerante a una gran variedad de texturas, pero la ideal es la de tipo franco arcilloso con buen drenaje.



Usos

El consumo en fresco del fruto no es común debido a su sabor áspero y la dureza de su pulpa. Los usos del membrillo se restringen a la elaboración de conservas, mermeladas, jaleas, dulces, gelatinas, licores de mesa o para agregar sabor a manzanas y peras cuando se cocinan.



Nombre Científico
Cydonia oblonga.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA