

# Boletín de Frutas y Hortalizas - Caqui



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

2017. “AÑO DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES”

**Boletín de Frutas y Hortalizas del Convenio INTA- CMCBA Nº 63**



**Contenido:**

- **Análisis de la oferta de **Caqui** (*Diospyros kaki* L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2016**
- **Aspectos nutricionales del **Caqui****

=====

**Análisis de la oferta de Caqui (*Diospyros kaki* L.) en el Mercado Central de Buenos Aires**

En Argentina es muy escaso su cultivo concentrándose en la localidad de San Pedro, provincia de Buenos Aires, que junto a otros frutales de menor importancia, llegan a concentrar 190 hectáreas. Asimismo, existen producciones comerciales de menor superficie en otras provincias como Tucumán y Misiones.

Las variedades se dividen en función de su contenidos de taninos en "astringentes" y "no astringentes". Las astringentes son las tradicionales y necesitan una correcta maduración para su consumo (Tomatero, Gordo, Rojo Brillante, Hachiya, Tanenashi, Kushillama, etc.).

Por su parte, las variedades "no astringentes" son las de mayor consumo actualmente y entre éstas destacan las "tipo manzana" Sharon (o sharoni o triumph) y Fuyu.

La variedad más ofertada en el MCBA es Fuyu.



**Variedad Fuyu**

El fruto de esta variedad se genera en forma partenocárpica (sin semillas). Una de las características más importantes es que sus frutos prácticamente no tienen taninos, lo cual hace que aún estando verdes no sean astringentes, pudiéndose consumir en cualquier estado de maduración, desde relativamente duros hasta muy blandos sin dificultad. Fuente: (Sistema Nacional Argentino de Vigilancia y Monitoreo de Plagas)

El fruto de la variedad Hachiya es astringente, para consumirlo debe esperarse que madure completamente y pierda su astringencia.

El volumen ingresado de caqui al Mercado Central de Buenos Aires durante el año 2016 fue de 377,2 Tn., lo que representó un incremento de 26,3 % con respecto al año anterior cuya oferta fue de 298,5 Tn.

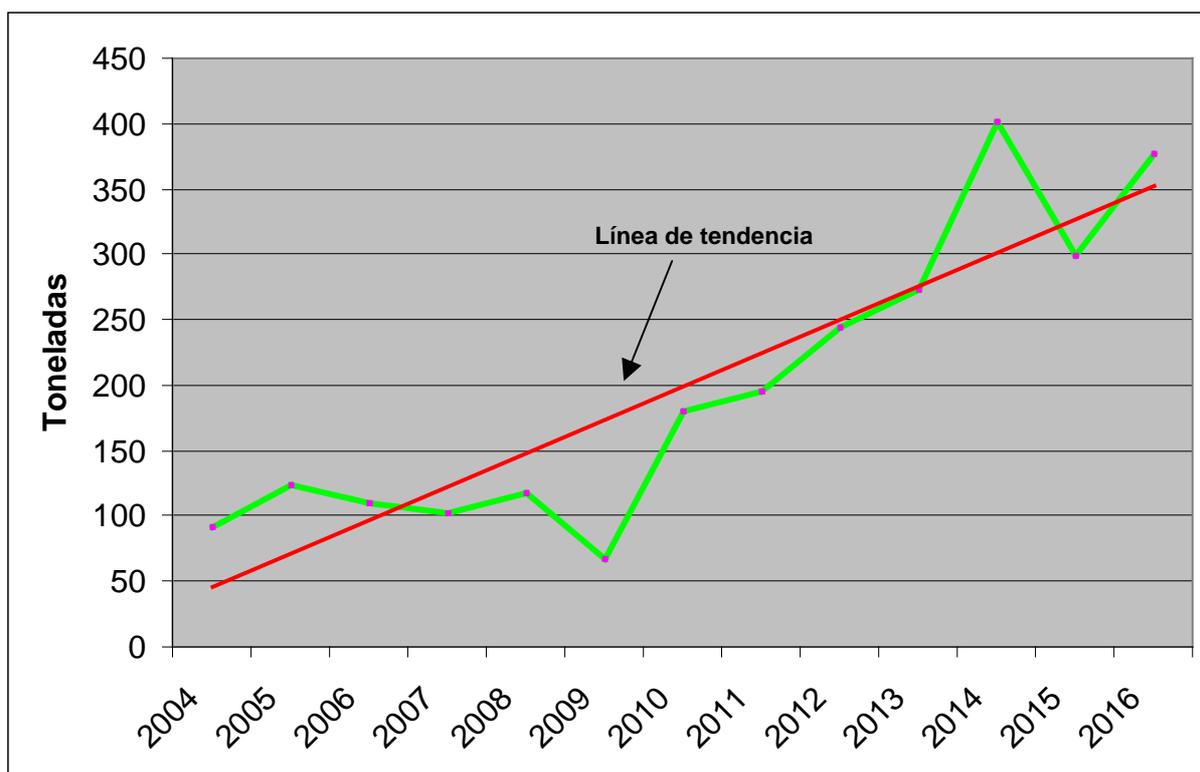


**Foto comparativa de las variedades Hachiya vs. Fuyu**

En el gráfico N° 1 se observa la evolución histórica de los volúmenes de ingreso de Caqui al MCBA desde el año 2004 hasta el año 2016 con su línea de tendencia en ascenso. El promedio de los 14 años es de 190 Tn / año.



**Gráfico N° 1: Evolución histórica de la oferta de Caqui al MCBA con su línea de tendencia. Año 2004-2016.**



Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. MCBA.

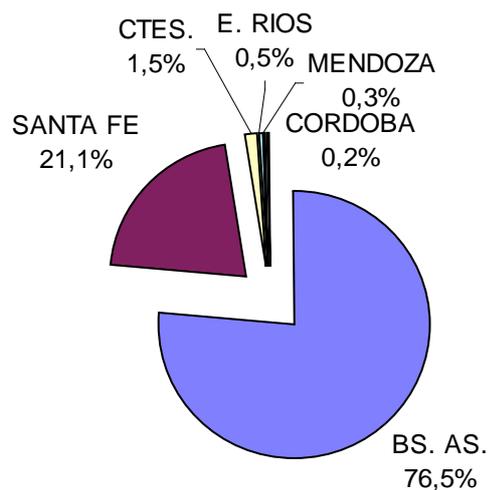
En la tabla N° 1 se observa la oferta mensual de Caqui al MCBA por zonas productoras con su participación relativa.

**Tabla N° 1: Ingresos mensuales de Caqui al MCBA, según procedencia. Valores en toneladas. Año 2016.**

ZONA	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	TOTAL	%
BS. AS.	1	89,4	78,3	82,1	37,6	288,4	<b>76,5</b>
SANTA FE	0	15,2	32,7	31,6	0	79,5	<b>21,1</b>
CORRIENTES	0	2,3	0	2,5	0,9	5,7	<b>1,5</b>
ENTRE RÍOS	0	0,1	1,1	0,5	0	1,7	<b>0,5</b>
MENDOZA	0	0	1,1	0	0	1,1	<b>0,3</b>
CÓRDOBA	0	0,8	0	0	0	0,8	<b>0,2</b>
TOTAL	<b>1</b>	<b>107,8</b>	<b>113,2</b>	<b>116,7</b>	<b>38,5</b>	<b>377,2</b>	100,0
PORCENTAJE	0,3	28,6	30,0	30,9	10,2	100,0	

Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. CMCBA.

**Gráfico N° 2: Participación porcentual de las diferentes zonas de producción en la oferta de Caqui al MCBA. Año 2016.**



Fuente: Elaboración propia en base a los datos aportados por Departamento de Información. CMCBA.

Trabajo realizado por el Ing. Agr. Mario Peralta - CMCBA [mperalta@mercadocentral.gob.ar](mailto:mperalta@mercadocentral.gob.ar)

## Aspectos nutricionales del Caqui

Nutrientes	Aportes de nutrientes contenido en 100 gramos de Caqui *	Requerimientos diarios de un hombre / mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	80.32	
Lípidos (gramos)	0.19	
Carbohidratos (gramos)	18.59	
Fibra (gramos)	3.6	
Energía (Kilocalorías)	70	3.000/2300
Proteína (gramos)	0.58	54/41
Azúcar total (gramos)	12.53	
Calcio (miligramos)	8	1.000
Hierro (miligramos)	0.15	10/18
Magnesio (miligramos)	9	350/330
Fósforo (miligramos)	17	700
Tiamina (miligramos)	0.030	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	161	3.500
Niacina (miligramos)	0.1	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.1	1.8/1.6
Folato (microgramos)	8	400
Vitamina C (miligramos)	7.5	60
Vitamina A (Unidades Internacionales)	1627	3.333/2.666

\*Fuente: USDA National Nutrient Database

=====

**Para comunicarse con los coordinadores técnicos del Convenio INTA Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Primer Piso, del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Buenos Aires.**

**Ing. Agr. J. Fernández Lozano:** flozano@mercadocentral.gob.ar

**Ing. Agr. Claudio Olaf Budde:** budde.claudio@inta.gob.ar

**TE: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 4480-5517**