

Boletín de Frutas y Hortalizas - Ananá



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 67



Contenido:

- ☀ **Oferta de Ananá en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2001 - 2016.**
- ☀ **Variedades de Ananá que se ofertan en el Mercado Central de Buenos Aires**
- ☀ **Aspectos nutricionales del Ananá**

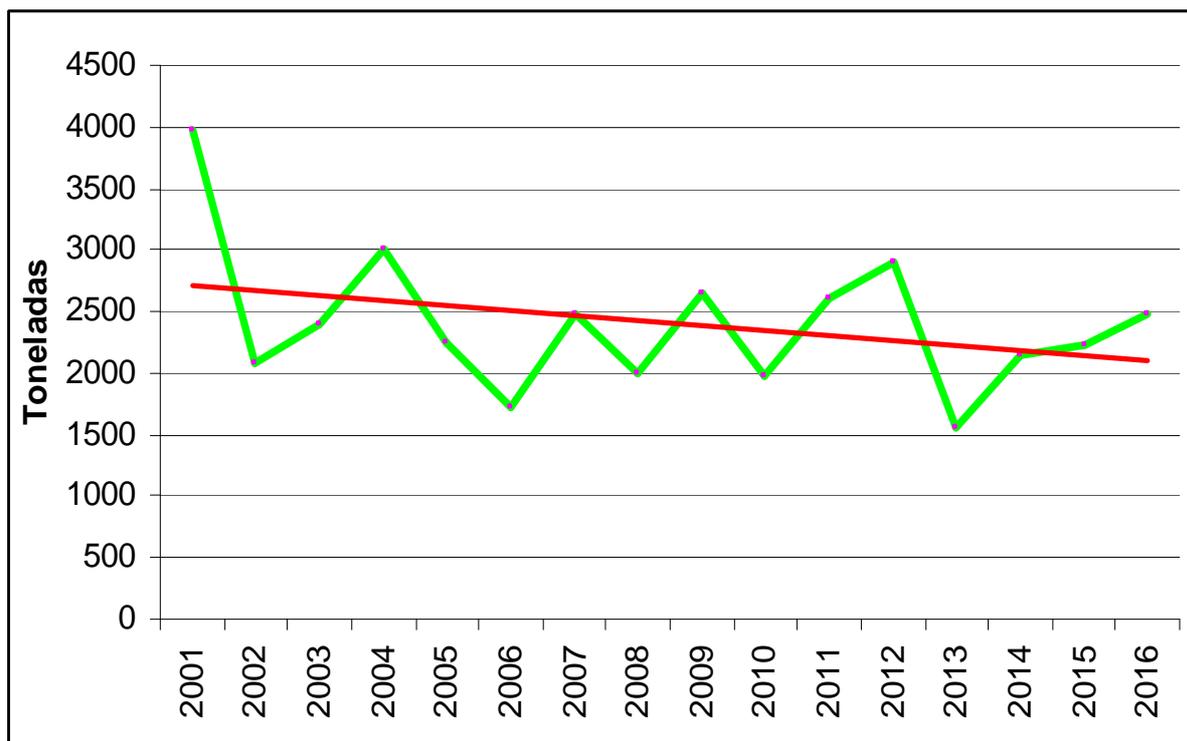


Oferta de Ananá (*Ananá comosus* L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Período 2001 - 2016.

En Argentina, la superficie plantada con Ananá es de 317 ha con una producción de 12100 Tn. (Fuente: Ing. Agr. E. Sánchez CNPF 2016-INTA). En nuestro país las zonas productoras son: Misiones 300 ha; Salta y Jujuy 15 ha y Formosa 2 ha. El consumo anual en Argentina está en el orden de las 23.000 toneladas. Se importa desde Ecuador (62,5%), Paraguay, Bolivia y Brasil.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución histórica de la oferta de ananá al MCBA, medido en toneladas desde el año 2001 hasta el año 2016 con su línea de tendencia.

Gráfico N° 1: Evolución histórica de la oferta de Ananá al MCBA, medido en toneladas con la línea de tendencia. Años 2001-2016



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Durante el año 2016 el ingreso de ananá al MCBA fue de 2.478,2 Tn. , 242 toneladas más que el año anterior lo que representó un aumento del 10,8 % con respecto al 2015.

En la tabla N° 1 se observa la oferta mensual de ananás en toneladas en el MCBA durante el año 2016, la participación relativa mensual y el precio promedio mensual por kilogramo.

La oferta de diciembre fue de 1.030,6 Tn, lo que significó el 41,6 % del total de ananá ingresado al MCBA. Esto confirma la idea generalizada que en el país, los consumidores tienen el hábito de comprar ananás para las fiestas de fin de año. El resto del año, la oferta de ananá, tiene un promedio del 5 % de participación.

Tabla N° 1 Oferta mensual de Ananás en el MCBA, participación relativa y precio promedio mensual por kilogramo.

Mes	Toneladas	%/año	Precio promedio mensual / Kg.
Enero	117,3	4,7	22,2
Febrero	137,4	5,5	23,8
Marzo	165,3	6,7	23,4
Abril	103,7	4,2	22,1
Mayo	107,8	4,3	20,6
Junio	105,0	4,2	21,7
Julio	45,0	1,8	22
Agosto	111,4	4,5	21,1
Septiembre	151,7	6,1	19,5
Octubre	249,9	10,1	19,8
Noviembre	153,0	6,2	19,6
Diciembre	1.030,7	41,6	21,2
Total	2.478,2	100	

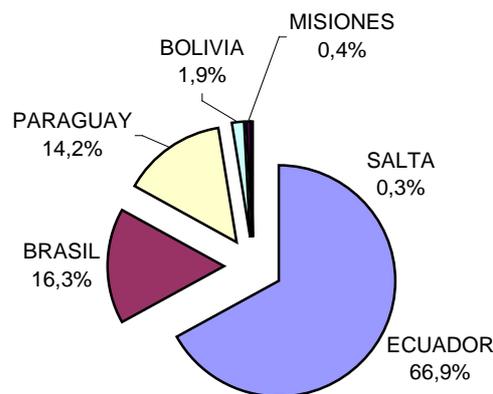
Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

En el gráfico N° 2 se indica el origen de la oferta de Ananá en el MCBA durante el año 2016 y su porcentaje con respecto al total ingresado. Ecuador participa con el 66,9 % del

total ingresado seguido de Brasil con el 16,3 % y Paraguay con el 14,2 %, que en total suman el 97,4 % de participación relativa.

La preferencia del consumidor es por el Ananá proveniente de Ecuador debido a su mejor calidad y sabor.

Gráfico Nº 2: Participación relativa de la oferta de Ananá en el MCBA por zonas de producción. Año 2016



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento de Información, CMCBA

Variedades de Ananá que se ofertan en el Mercado Central de Buenos Aires



Cayena lisa o Hawaiana: también conocida como Smooth cayenne o Hawaii. Su fruto es de forma cilíndrica, de color externo anaranjado y pulpa amarillo claro. Los ojos son planos, hexagonales, poco profundos. Es la variedad más cultivada para destino a la industria.

Pucallpa: Los ingresos de esta variedad provienen de la importación desde Bolivia. La corona simple tiene hojas sin espinas, fruto grande (mayores de 2.5 Kg.), de forma cónica a cilíndrica.



Su piel es de color anaranjado rojizo a la madurez; de “ojos” grandes y planos, con las cavidades florales profundos, la pulpa tiene un color amarillento, con bajo dulzor a lo sumo 12 ° B y baja acidez.



Perola: también llamada “Perolera” con forma cúbica, de color amarillo tanto en la pulpa como en la cáscara. Muy empleada en agroindustria por el contenido de jugo. Una forma sencilla de diferenciarlo es observando las brácteas basales y la corona apical que posee hojas aserradas que son cortantes.

Gold MD2: también denominada piña “Gold”, “Golden”, “Amarilla” y “Dorada”.



El fruto es muy dulce y jugoso es de color verde amarillento. La pulpa es firme con una coloración amarillo intenso, muy aromática y alto contenido en azúcares.

Es más pequeña que otras variedades pero preferida por su sabor por los consumidores.

Información elaborada por: Ing. Agr. Mario E. Peralta e Ing. Agr. O Liverotti. C.M.C.B.A).
mperalta@mercadocentral.gob.ar

Aspectos nutricionales del Ananá

Nutrientes	Aportes de nutrientes contenido en 100 gramos de Ananá *	Requerimientos diarios de un hombre / mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	87.24	
Lípidos (gramos)	0.12	
Carbohidratos (gramos)	11.82	
Fibra (gramos)	1.4	
Energía (Kilocalorías)	45	3.000/2300
Proteína (gramos)	0.55	54/41
Azúcar total (gramos)	8.29	
Calcio (miligramos)	13	1.000
Hierro (miligramos)	0.25	10/18
Magnesio (miligramos)	12	350/330
Fósforo (miligramos)	9	700
Tiamina (miligramos)	0.078	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	125	3.500
Niacina (miligramos)	0.47	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.106	1.8/1.6
Folato (microgramos)	18	400
Vitamina C (miligramos)	16.9	60
Vitamina A (Unidades Internacionales)	52	3.333/2.666

*Fuente: USDA National Nutrient Database

La piña es de las frutas tropicales de mayor demanda en el mundo, por su agradable sabor y alto contenido de fibra, pero sobre todo porque es una fuente importante de vitaminas C, B1, B6, ácido fólico y minerales como el potasio. Es colagogo por la presencia de fibra y posee efecto diurético. Contiene **Bromelaina** que es una enzima proteolítica y digestiva utilizada en forma industrial alimenticia como ablandador de carnes.

=====

Para comunicarse con los coordinadores técnicos del Convenio INTA Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, cuarto 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 O. Budde: budde.claudio@inta.gob.ar

TE: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 11-4480-5517