



@DelgadoPitahaya

Palora Ecuador

(South America)



Pioneros
Desde 1990

Delgado
Pitahaya

www.delgadopitahaya.com



¿QUIÉNES SOMOS?

Delgado Pitahaya, pioneros en la producción y exportación de la pitahaya amarilla, fruta exótica, autóctona del Cantón Palora, Provincia de Morona Santiago, su producción se efectúa en tierras altamente fértiles de la región amazónica del Ecuador, la fruta es natural y orgánica.

Nuestro compromiso con nuestros clientes es brindar la mejor pitahaya amarilla, la más fina y de alta calidad, así como también un servicio personalizado, desde la Finca a su mesa.





MISIÓN

Brindar a nuestros clientes la mejor pitahaya amarilla de Palora, la más dulce, alta en proteínas y minerales, cumpliendo con todos los estándares internacionales de control de calidad

VISIÓN

Ser un líder reconocido en la producción y comercialización de pitahaya amarilla utilizando los estándares de control, calidad y experiencia para ofertar un producto nutritivo que satisfaga las necesidades de los consumidores.

NUESTRA HISTORIA

Desde su fundación a en los años noventa, Delgado Pitahaya es el pionero en producción a gran escala de la pitahaya amarilla de Palora para consumo local e internacional.

CERTIFICADOS

Nuestra finca cumple todos los requisitos de calidad, técnicos y ambientales, como GLOBAL G.A.P, F.D.A, para la Pitahaya en el Ecuador, misma que garantiza un producto de alta calidad, así también las buenas prácticas agrícolas, de sustentabilidad y sostenibilidad.



CARACTERÍSTICAS DE LA PITAHAYA DE PALORA.

La pitahaya que se produce se encuentra en las zonas subtropicales y amazónicas del cantón de Palora, en la provincia de Morona Santiago. El fruto es ovalado con un color amarillo, excepcionalmente dulce y de excelente calidad. Su pulpa es blanca y espumosa con semillas comestibles pequeñas y suaves. También se conoce como en los mercados de lengua inglesa como Dragon fruit (La fruta del Dragón).

El origen del nombre pitahaya no se conoce con precisión, pero se cree que se traduce como "fruta espinosa". Acorde a una planta con tallos altos y espinosos. La planta pertenece a la familia de los Cactaceae. La pitahaya amarilla (*Selenicereus megalanthus*) es una fruta tropical de climas húmedos [cultivada en Ecuador tanto en la costa como en la región amazónica con características peculiares, su apariencia no se parece a ninguna otra fruta, y es una de las frutas más dulces que se encuentran en la naturaleza, a pesar de contener una gran cantidad de agua, entre las propiedades que posee se encuentran:

- » Fácil de consumir.
- » Fácil de transportar.
- » Facilidad de conservación, incluso la fruta madura puede mantenerse fresca durante varios días.
- » Bajo costo dentro del Ecuador, al alcance de casi todas las familias.
- » Debido a sus propiedades de nutrición y sabor, existe una fuerte demanda.

En Ecuador hay un tipo pitahaya autóctona de la zona que se encuentra en el cantón de Palora. Esta variedad tiene demanda en el mercado internacional por la dulzura de su sabor y la gran cantidad de agua que contiene, por esta característica única Delgado Pitahaya, á obtenido la denominación de origen "Pitahaya Amazónica de Palora" por la entidad estatal competente.

Los principales importadores de esta fruta se encuentran en Europa, Estados Unidos y Hong Kong. Hay dos variedades de esta fruta, una es roja y la otra es amarilla. Su cultivo y crecimiento se produce en climas con temperaturas entre 14 y 40 grados centígrados, es miembro de la familia de los cactus, por lo que no requiere grandes cantidades de agua para sobrevivir.

CALIBRES

Calibres	Peso, rangos de la fruta
5	>500
6	401 - 500
7	351 - 400
8	301 - 350
9	261 - 300

Calibre de frutas. Carta del tamaño. Desde cal / calibre 5 (5 frutas por caja con un peso superior a 500 gramos) hasta cal / calibre 9 (9 frutas por caja con un peso entre 261-300gr).

CICLOS Y VOLÚMENE DE PRODUCCIÓN

Mes	% cosecha anual	Producción en toneladas (T/n)	Producción en toneladas para exportación
Enero	10	80	60
Febrero	35	280	210
Marzo	15	120	90
Julio	5	40	30
Septiembre	15	120	90
Noviembre	10	80	60
Diciembre	10	80	60
TOTAL	100	800	600

Es importante tener en cuenta que la maduración de la fruta está directamente influenciada por las horas de luz y especialmente por la exposición al sol, el sol directo provoca la maduración de la fruta en aproximadamente 4 a 7 días. Además, de los períodos de cosecha mensuales se puede observar que la producción se concentra en espigas de dos a tres semanas como máximo, particularmente durante estos períodos podemos proporcionar fruta que cumpla con las condiciones necesarias de color de maduración para fines de exportación.



GRADO Y ESTADO DE MADUREZ PARA LA COSECHA DE LA FRUTA.

COLOR 0. VERDE

En esta etapa, la característica principal de la fruta es el color verde con pequeñas partes amarillas con rangos de madurez desde 5% a 20% en toda la superficie. Esto se da a partir de 25 y 27 días después de la floración y una vez cosechada se requiere entre 10 a 12 días adicional para madurar.

COLOR 1. PINTÓN.

Fruto de amarillo - color verde, entre el 21% y el 40% de áreas amarillas. Esto se da a partir de 28 a 30 días después de la floración.

COLOR 2. MADURO.

Fruto de color amarillo, que va desde un 41% al 80%, con la punta de las mamilas de color verde y aumenta la separación entre las mismas. Lleg a este grado de madurez, 34 a 36 días después de su floración.

De esta forma se puede establecer categorías en los estados de madurez de la pitahaya, observándose los cambios paulatinos del estado de madurez de la fruta iniciando por un color 0 (verde) 5% a 20% de visos amarillos hasta el color 2 (maduro) con visos amarillos de 41% a 80%

Para la exportación se recomienda que la fruta tenga entre 60 y 70% de madurez.



BENEFICIOS, PROPIEDADES Y USOS DE LA PITAHAYA:

La pitahaya posee una variedad de propiedades y es beneficiosa para la salud en distintos aspectos, a continuación, se presentan los más representativos:

- » Tiene bajo contenido de carbohidratos.
- » Es rica en vitaminas A, B1, B2, B3 y C, además posee minerales como el fósforo, el calcio y el hierro.
- » Posee propiedades antioxidantes.
Es un buen laxante natural.
- » Ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre.
- » Ayuda a fortalecer el sistema inmunológico.
- » Posibilita la formación de glóbulos rojos, glóbulos blancos y plaquetas.
- » Posee propiedades cardiovasculares.
- » Ayuda a disminuir los riesgos de infartos cardiacos e infartos cerebrales.
- » Ayuda al organismo a reducir los niveles de presión arterial alta.
- » Se la utiliza para aliviar los síntomas de la gripe.
- » Ayuda en la formación y mantenimiento del sistema óseo.
- » Ayuda a regular los niveles de ácido úrico y el colesterol.
- » Incluso se le atribuyen propiedades para prevenir el cáncer.

Composición Nutricional de la Pitahaya

Calorías		50,0 g
Agua		85,4 g
Proteína		0,4 g
Grasa		0,10 g
Carbohidratos		13,2 g
Fibra		0,5 g
Cenizas		0,4 g
Calcio		10,0 mg
Fósforo		16,0 mg
Hierro		0,3 mg
Tiamina		0,01 mg
Riboflavina		0,0 mg
Niacina		0,36 mg
Ácido Ascórbico		4,0 mg
Vitamina A		5 ug
Vitamina C		8 mg

Fuente: Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (2015).



✉ difilos@gmail.com

☎ 0987344584

☎ 0969706856

U.S FDA REGISTRATION



Pioneros
Desde 1990

Delgado
Pitahaya