Published on *Ciencia Puerto Rico* (https://www.cienciapr.org)

Las “otras” quenepas: longán y rambután. [1]

Enviado por Wilson Gonzalez-Espada [2] el 12 enero 2014 - 4:53pm

 [2]



Ciencia Puerto Rico y esta radioemisora te informan sobre el longán y el rambután.

Ponce alardea de la calidad y sabor de sus quenepas, y hasta les dedica un festival a final del mes de agosto. Lo que mucha gente no sabe es que la quenepas se siembran en otros países de Latinoamérica y que hasta tienen primos.

La quenepa o mamoncillo (*Melicoccus bijugatus*) es una fruta que se encuentra comúnmente en México, América Central, Suramérica y el Caribe. En otros países se le conoce como grosella de miel, lima española y tapaljocote. Se caracteriza por su forma redonda y enorme semilla, comparada con el tamaño de la fruta, y por su pulpa anaranjada.

La quenepa, que forma parte de la familia de las sapindáceas, tiene dos primos que, aunque no son originales del Caribe, podrían sembrarse en la Isla y exportarse. Esto le daría a los agricultores de Puerto Rico la oportunidad de diversificar sus cosechas. Conozcamos al longán y el rambután.

El longán (*Dimocarpus longan*) es original de China, donde se conoce como “ojo de dragón”. Aunque la fruta tiene una forma similar a la quenepa, los colores son totalmente distintos: la cáscara es amarilla o marrón, la pulpa es casi transparente y la semilla es negra. En China, el longán es tan popular que necesitan importarlo de otros países como Tailandia, Taiwán, India, Australia, Israel y África del Sur.

El rambután (*Nephellium lappaceum*) es original de Malasia e Indonesia. La palabra rambután viene de la palabra “cabello”, lo cual describe perfectamente la fruta. El rambután es como una quenepa, pero roja y pelúa, como un erizo. Su pulpa es casi transparente y su semilla es blanca,

como la de la quenepa.

Con la globalización de los mercados agrícolas, Puerto Rico y su clima tropical está perfectamente localizado para sembrar y exportar frutas tropicales a los Estados Unidos, donde su clima impide que se cosechen. Comunidades de descendencia asiática, sobre todo, se beneficiarían si en la Isla se cosechara el longán y el rambután a una escala comercial.

Un factor que impide que se siembre el longán y rambután en Puerto Rico es que no se conoce detalladamente qué tipo de suelo, condiciones atmosféricas y variedades son las mejores para estos cultivos, de modo que produzcan la mejor cantidad y calidad de frutos posibles.

El científico boricua Ricardo Goenaga, asociado a la Estación de Investigaciones en Agricultura Tropical del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-ARS) en Mayaguez y profesor ad-honorem del Recinto Universitario de Mayagüez, ha publicado recientemente tres artículos donde resume sus proyectos de investigación con el longán y el rambután. Su meta principal es determinar qué condiciones son las mejores para su siembra y qué variedades de cada fruto se dan mejor en la Isla.

En el primer artículo, publicado en colaboración con David Jenkins en la revista profesional "HortTechnology", los científicos reportaron que factores como la acidez del suelo, la lluvia y el viento afectaron la cantidad y calidad de los frutos del rambután. Se identificaron cuatro variedades de rambután con excelentes posibilidades agrícolas en Puerto Rico, incluyendo una que da muchas frutas y de mayor peso en localidades con diferentes agroclimas, siendo esta entonces una variedad con mayor adaptabilidad.

De igual manera, Jenkins y Goenaga realizaron un estudio publicado en "Florida Entomologist" donde concluyen que la fruta de rambután no es hospedera de la mosca frutera *Anastrepha obliqua* en Puerto Rico. Gracias a estos resultados, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos permite ahora la exportación de rambután hacia Estados Unidos continental, abriendo así un nuevo mercado para los agricultores en Puerto Rico.

El tercer artículo, publicado en la revista profesional "Journal of Plant Nutrition", el Dr. Goenaga confirma la resistencia del rambután a los suelos ácidos y con una concentración relativamente alta de aluminio. Este tipo de suelo normalmente no es bueno para la agricultura. Aparentemente, las raíces del rambután utilizan un mecanismo, aún desconocido, para evitar que el aluminio afecte negativamente su crecimiento.

En el 2013, el Dr. Ricardo Goenaga publicó su investigación sobre las condiciones de suelo óptimas para la siembra comercial de longán en Puerto Rico y qué variedades de esta fruta son las mejores para los agricultores locales. Se descubrió que, contrario al rambután, todas las variedades de longán se afectaron negativamente con la acidez y concentración de aluminio en el suelo, lo cual limitaría su explotación a gran escala.

Frutas como la pana, el plátano y el mangó, todas de origen asiático, ya constituyen una parte esencial de nuestra cultura culinaria. El trabajo científico del Dr. Ricardo Goenaga podría resultar en que adoptemos el longán y el rambután como nuestros también. A lo mejor hasta Ponce decide hacer el festival de las frutas "semáforo" (verdes como la quenepa, amarillas como el

longán y colorás como el rambután).

Para más información, visítanos: www.cienciapr.org [3]. Desde Morehead State University y para Ciencia Puerto Rico les informó el Dr. Wilson González-Espada.

Categorías de Contenido:

- Ciencias agrícolas y ambientales [4]

Podcast:

- Radiocápsulas CienciaPR [5]

Copyright © 2006-Presente CienciaPR y CAPRI, excepto donde sea indicado lo contrario, todos los derechos reservados
Privacidad | Términos | Normas de la Comunidad | Sobre CienciaPR | Contáctenos

---

Source URL:https://www.cienciapr.org/es/podcasts/radiocapsulas-cienciapr/las-otras-quenepas-longan-y-rambutan?page=2

Links
[1] https://www.cienciapr.org/es/podcasts/radiocapsulas-cienciapr/las-otras-quenepas-longan-y-rambutan [2] https://www.cienciapr.org/es/user/wgepr [3] http://www.cienciapr.org [4] https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0 [5] https://www.cienciapr.org/es/podcasts/radiocapsulas-cienciapr