



## CAQUI/KAKI (*Diospyros kaki*. Familia: Ebenáceas)

### ► CARACTERÍSTICAS

- Fruto del kaki (*Diospyros kaki*). Árbol de tronco corto y copa amplia con escasas ramificaciones.
- Familia: Ebenáceas.
- Conocido también como palosanto, persimonio o zapote.
- Baya con forma cuadrangular, parecida a la manzana o al tomate. Piel lisa, fina y de color amarillo, anaranjado o púrpura. Pulpa, anaranjada o rojiza, gelatinosa en algunas variedades, muy astringente hasta que no está madura, en ese momento su sabor es más suave y dulce, con una textura y aroma parecidas a la mermelada de albaricque.
- Origen: Japón y China.

### ► PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

Para el mercado interior, principalmente España (Valencia, Castellón y Andalucía) e Israel. Otros: Brasil, Perú, Japón, China, EEUU, India e Italia.

### ► VARIEDADES

Existen unas 1.000, diferenciándose entre astringentes y no astringentes\*.

Más comercializadas:

#### Astringentes:

- **Rojo Brillante o Persimón (80%)**: dulce en la madurez y muy astringente antes de ella. De piel fina, translúcida y pulpa gelatinosa, sin semillas y de co-

lor naranja rojizo en la recolección. Ligeramente alargado. Existe una denominación de origen de Ribera del Xuquer\*\*. Se puede tomar tanto verde como maduro. En verde, enfocado especialmente para la elaboración de ensaladas. El maduro para tomar al natural.

- **Tomatero (5%)**: sabor extraordinariamente dulce cuando alcanza su madurez, color similar al de un tomate maduro, redondeado, achatado y tamaño pequeño. Pulpa gelatinosa con textura similar a la mermelada. También llamado "cristalino" por su aspecto en estado de maduración tiene cada vez menos incidencia comercial, con tendencia a desaparecer. Uno de los problemas es que no se puede consumir hasta que ha llegado a al-

### Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
<b>Tomatero y Rojo Brillante</b>	10	5	—	—	—	—	—	—	—	30	40	15
<b>Sharon y Sharoni</b>	20	10	5	—	—	—	—	—	—	—	30	35

**Observaciones y curiosidades:** la mejor temporada en la variedad Sharon, desde noviembre hasta marzo, y en las astringentes, entre finales de octubre hasta febrero.

\* Los astringentes poseen tanino lo que da un sabor áspero al fruto, son los más comunes y han de estar bien maduros para su consumo. Los no astringentes están libres de tanino y son los de mayor consumo.

\*\* Caqui Persimón: perteneciente a la Comunidad Valenciana, de color amarillo anaranjado y rojo intenso cuando maduran, piel de grosor mediano, pulpa de color naranja rojizo y rojiza alcanzada su madurez. Sabor astringente y dulce en la madurez, de gran consistencia y durabilidad. Los de Denominación de Origen de Ribera del Xuquer con un calibre mínimo de 61 mm de diámetro. Recolección entre finales de septiembre y primeros de noviembre.



canzar un gran punto de madurez, por su excesivo sabor amargo. Origen valenciano y otras zonas como Extremadura para autoconsumo.

#### No astringentes:

- **Sharon o Sharoni** (15%): el que llega a nuestros mercados es el que procede principalmente de Huelva (80%), seguido de otros orígenes como Israel (15%) y Perú junto con Chile (5%). También llamado “sharonfruit”, “fruta del paraíso” o “albaricoque japonés”, es achatado, con lóbulos marcados, naranja claro, carne compacta y firme como una manzana. Sabor dulce y suave. Tratado\*\*\* para eliminar su astringencia. Consumido con cáscara. Inventado por los israelíes.

#### ► PROPIEDADES

- Elevado contenido en agua.
- **Vitaminas:** C y provitamina A o beta-caroteno. En menor cantidad del grupo B.
- **Minerales:** potasio, fósforo, calcio, sodio y hierro.
- Gran valor calórico.
- Alta cantidad de hidratos de carbono (fructosa y glucosa).
- Gran aporte de fibra.
- Escasez de proteínas y grasas.
- **Consumo:** como fruta fresca, desecada, en pasteles o mermeladas, bebidas, batidos y helados. También, en ensaladas o como guarnición. Si está verde dejar a temperatura ambiente hasta que madure. Para acelerar ma-

duración se puede meter en una bolsa de papel. En frigorífico durante 3 semanas. En el caso del sharoni, además, hay que tener un especial cuidado para no juntar con manzanas o plátanos porque precipita su punto de sazón. Se puede congelar entero o su pulpa (en este caso añadir unas gotas de limón para que no pierda color).

#### ► COMERCIALIZACIÓN

- Los más comercializados:
  - Persimón: 80-85 mm de diámetro.
  - Tomatero: 60-70 mm de diámetro.
  - Sharoni: 80-85 mm de diámetro.
  - Peso, según variedades, desde 100 a 225 gr aproximadamente.
- Categorías:
  - Persimón: Extra, I y II.
  - Tomatero: única.
  - Sharoni: I.
- Formatos:
  - Persimón: caja de cartón de unos 4 kg (unas 18 uds.) con “huevera”/alveolado.
  - Tomatero: barqueta de plástico transparente con asa para no tocar el fruto, por su delicadez, de 1 kg (8-10 uds.)
  - Sharoni: caja cartón con alveolo, en un manto, de 2,5 ó 4 kg (12-18 uds.)
- En España, existe la D.O con sello del Consejo Regulador “Ribera del Xúquer”.
- Conservación:
  - Persimón: verde, en cámara a 0-4° C. Maduro, a temperatura ambiente.
  - Tomatero y sharoni: en cámara a 0-4° C. El sharoni, tiene una buena resistencia y puede llegar a conservarse en cámara hasta 4 meses.
- Rotación:
  - Persimón: en Merca de 3 a 7 días.
  - Sharoni: máximo 7 días.
- **Las ventas:** en Red de Mercas del orden de unas 11.000 toneladas en 2006.

\*\*\* Tras la recolección, para eliminar la astringencia, debida a la presencia de taninos, se realizan métodos artificiales como la exposición a vapores alcohólicos (sake, whisky o aguardiente) o a acetileno, etileno o ethephon o tratamiento en almacén durante 24 horas a 20- 25 °C en atmósfera al 95% de CO<sub>2</sub>.

Con uso medicinal: en China es empleado para aliviar problemas digestivos. Su pedúnculo se aplica en forma de ungüentos para el hipo, enfriamiento y catarros. En zumo, como remedio para bajar la presión arterial.