



## Producto con identidad Local

# Papayos cultivados en Chile

Autoras: Verónica Arancibia A., Angélica Salvatierra G., Constanza Jana A. | INIA INTIHUASI

### Antecedentes generales

El papayo, *Vasconcellea pubescens* (Figura 1) es cultivado en Chile desde fines de 1890, de acuerdo a los registros históricos de la elaboración de productos que dan cuenta de su existencia, principalmente en la Región de Coquimbo. En el 2024, la superficie nacional plantada bordeaba las 103 ha, concentrándose mayormente en las comunas de La Serena y Canela con 100 ha (Cuadro 1).



Figura 1. Plantación de papayos.

Cuadro 1. Superficie papayos en la Región de Coquimbo (CIREN, 2024).

Territorio	Superficie (ha)
<b>Provincia de Elqui</b>	
La Serena	58,53
Coquimbo	16,5
Vicuña	1,51
<b>Provincia de Limarí</b>	
Ovalle	1,51
<b>Provincia de Choapa</b>	
Canela	25,70
<b>Total</b>	<b>103,39</b>

### Descripción de flores y frutos

#### A. Descripción de las flores

Las flores provenientes de las plantas hembras o hermafroditas definen la forma final del fruto.



Figura 2. Flores hembras provenientes de plantas hembras (izquierda) y hermafroditas (derecha).

#### B. Descripción de frutos

El fruto tiene forma semiredonda, elíptica (planta hermafrodita) y globosa (planta hembra) (Figura 2), con costillas o hendiduras más o menos pronunciadas, dependiendo del sexo de la planta productora; frutos con hendiduras pronunciadas provienen de hermafroditas y hendiduras menos pronunciadas de plantas hembras (Figuras 3 y 4).



Figura 3. Fruto con forma semiredonda, elíptica (planta hermafrodita) y globosa (planta hembra).



**Figura 4.** Fruto con hendidura o costillas pronunciadas, de planta hermafrodita.

Las principales características de la fruta cosechada en el verano desde 2023 al 2025, en todas las zonas productoras de Chile, se indican a continuación:

**Cuadro 2.** Características de frutos de papaya temporada 2023-2025.

Variables	Media	Mín	Máx
Peso bruto (g)	184	83	344
Diámetro ecuatorial (mm)	66,8	10,13	101
Diámetro polar (mm)	101	11,3	178
% de pulpa respecto a peso total de fruto	58,4	23,8	76
Rendimiento de jugo (%)	48,1	14,8	126
Acidez de pulpa (%)	1,1	0,32	4,7
pH	4,6	3,2	6,4

Las categorías comerciales se presentan en el **Cuadro 3**.

**Cuadro 3.** Categorías de papaya.

Categoría	Frutos/kilo
Extra	5
Primera	6-7
Segunda	8-9
Tercera	10-11

## INIA

Más información: Verónica Arancibia A. veronica.arancibia@inia.cl, INIA Intihuasi Región de Coquimbo.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando fuente y autor. La mención o publicidad de productos no implica recomendación INIA. Proyecto "Valorización del papayo un cultivo con identidad en la Región de Coquimbo", financiado por el Gobierno Regional de Coquimbo, a través del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC).

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)

Al momento de la cosecha, la fruta debe tener un color verde con inicio de coloración amarilla en la base o en alguno de los costados del fruto (**Figura 5**). La fruta en estado maduro corresponde a un color amarillo con un aspecto ceroso y brillante.



**Figura 5.** Estados de madurez grado dos y tres.

La firmeza del fruto varía en orden del color y de la fertilización del huerto, especialmente del nitrógeno. Para su comercialización, el fruto debe estar firme, rondando entre 6 a 7 kgf (kilogramo-fuerza) medido con presiónmetro Atago, émbolo 8 mm), en zona ecuatorial, sin cáscara.

## Calidad nutricional

Los polifenoles son compuestos bioactivos presentes en los productos de origen vegetal, algunos de los cuales son los encargados de ejercer efectos protectores en la salud humana. En su mayoría exhiben propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antitumorales y neuroprotectoras. La papaya cultivada en la Región de Coquimbo cuenta con un contenido de polifenoles totales que alcanza los 1,158 g/100 g ms, valor superior al reportado en bibliografía, el que arroja un valor que va desde 0,429-0,702 g/100 g.