



Variedad de papaya “INTA-UCR-6514”

Su objetivo es cubrir las necesidades de fruta de papaya para uso en hoteles y proceso, sobre todo cuando está verde (fruto sin sazonar). La fruta de esta variedad es de mayor peso que la papaya “Pococí” y “Lucía”. También, presenta mayor peso de fruta por planta, más firmeza total, y mayor tolerancia a la antracnosis que la variedad criolla.

CONTEXTO DEL PROYECTO

Surge como alternativa para los agricultores y la agroindustria nacional para producir una papaya apta para la industrialización.

INVENTOR

- Ing. Eric Mora Newcomer (UCR)
- Ing. Antonio Bogantes Arias (INTA)

DESCRIPCIÓN

Esta variedad de papaya presenta ventajas en para su aprovechamiento a escala industrial por su forma redondeada y la firmeza, por lo que es menos propensa a lastimarse en transporte o manipulación poscosecha. Al mismo tiempo que tiene las características ideales para aprovecharse en la cocina con picadillos y diversos platillos a base de papaya.

MERCADO META

Productores agrícolas en general y productores de papaya así como agroindustria.

PRINCIPALES VENTAJAS

- La fruta hermafrodita de esta variedad de papaya es de gran tamaño, llega a pesar en cosecha de 1700 a 2100 g y es de gran firmeza, lo que le otorga un gran potencial comercial para su procesamiento en la agroindustria, restaurantes y hoteles.
- Posee una cavidad muy redondeada por lo cual rinde más para procesar industrialmente.
- Posee mayor tolerancia a la antracnosis que la variedad criolla “Lucía”.
- Ideal para preparar picadillo de papaya verde o alimentos similares.

Contacto

Ing. Manuel Flores Morales

Gestor de Innovación en Ciencias agroalimentarias

manuel.flores_m@ucr.ac.cr | (506) 2511-5835