



PROPAGACIÓN

a) Por semilla

Generalmente, el cultivo de maracuyá es propagado por semillas, que es el método más simple y usado por los productores. Las semillas deben ser extraídas de frutos grandes (peso mayor a 150 gramos) y maduros (preferibles los de forma ovalada, ya que los redondos poseen un 10% menos de jugo). Además, ser de cáscara amarilla, por cuanto los de color naranja dan un jugo con sabor a madera, lo que disminuye su potencial de industrialización. También posee un porcentaje de jugo superior al 33%, alta acidez y un contenido mayor a 13 grados Brix.



Fruto ovalado de maracuyá



Fruto redondo de maracuyá





PROPAGACIÓN

Las plantas de donde se cosechen los frutos para semillas deben ser sanas y productoras. Es preferible tomar semillas de pocos frutos de diferentes plantas (por lo menos el 10% del total de plantas) y no de muchos frutos de pocas plantas.



Planta productora de maracuyá



Guía productora de maracuyá

Para la producción de semillas, no se deben escoger de frutos que hayan sido almacenados en las bodegas o estén amontonados en el suelo, aunque tengan buen tamaño y peso, ya que se desconoce el origen y comportamiento de la planta madre.



Frutos almacenados en bodegas (cajas y sacas)



Frutos amontonados en el suelo





PROPAGACIÓN

Sustrato y desinfección

El sustrato para la siembra debe contener tres partes de tierra, una de arena y una de estiércol seco bien descompuesta; ésta mezcla se debe tratar con fungicidas como Carbendazim 50 % (1 ml/l de agua) más Propamocarb 72 % (1 ml/l de agua), con el fin de prevenir el ataque de hongos del suelo.

El sustrato desinfectado se debe llenar en vasos de 10-12 c.c. de capacidad o en fundas plásticas.

Otra alternativa de desinfección, en época seca, es el uso de la solarización, que consiste en hacer una cama con el sustrato elegido, humedecerlo y cubrirlo con plástico entre 30 a 60 días, a fin de matar todo organismo patógeno que afectan a las plantas, debido a las altas temperaturas (> 60°C) que se generan por los rayos solares; sin embargo, este tratamiento también afecta a los microorganismos benéficos como son las micorrizas.

Si no se puede realizar la solarización, como sustrato se debe utilizar tierra de un lugar que no haya sido utilizado en la siembra de maracuyá.

Extracción de semilla y trasplante

Para la formación de 1000 plantitas, se necesita aproximadamente 30 gramos de semilla.

De los frutos seleccionados se extrae las semillas, se las lava y se las seca bajo sombra durante 24 a 48 horas. La siembra se realiza depositando una semilla en cada vaso o funda plástica, previamente llenados con el sustrato. Entre los 15 a 20 días la semilla emerge y cuando la planta alcanza una altura aproximada de 20-30 cm (o bien cuando las plantitas hayan iniciado el desarrollo de su primer guía perpendicular hacia arriba), esto es a los 45-60 días después de la emergencia, se trasplanta al sitio definitivo.



Plantas de maracuyá con su primer guía





PROPAGACIÓN

Es importante señalar que el trasplante, en lo posible, debe coincidir con el inicio de las lluvias, con el fin de asegurar un buen prendimiento de las plantas y reducir costo por riegos iniciales de establecimiento.

b) Propagación por esqueje

Consiste en usar partes intermedias de las guías de las plantas. Este sistema tiene como ventaja obtener plantas con características idénticas a la planta madre, por lo que las plantaciones sembradas de esta manera, serán homogéneas; y, como desventaja, el riesgo de aumentar la incompatibilidad, ya que cuando en el futuro se necesite seleccionar de estos lotes, plantas con las mejores características para formar una nueva plantación, se podría estar tomando plantas originadas del mismo clon.

c) Propagación por injerto

Este método de propagación, no es muy usado comercialmente, por cuanto aumenta los costos de producción; sin embargo, su utilidad sería el poder combinar patrones o porta injertos resistentes a hongos del suelo, principalmente Fusarium sp., con plantas que presenten buenas características agronómicas como precocidad, productividad, porcentaje de jugo, grados Brix y tamaño del fruto.