# Chirimoya (Annona cherimola)

# **DESCRIPCIÓN**

Es una fruta tropical originaria de los Andes, con una piel verde y rugosa, y un interior blanco y cremoso con sabor dulce y ligeramente ácido, a menudo comparado con una mezcla de piña y plátano. Es rica en aqua, carbohidratos, fibra y vitaminas del grupo B, además de minerales como potasio, calcio y hierro.



#### **USOS**

La chirimoya tiene diversos usos, principalmente en la alimentación, donde se consume fresca, en postres, batidos y helados. Además, se utiliza en preparaciones como mermeladas y como ingrediente en ensaladas y ceviches. También, las semillas de chirimoya, trituradas, se han usado tradicionalmente como remedio casero para piojos y liendres.

# HÁBITAT

Prospera en climas subtropicales frescos, especialmente en altitudes entre 1500 y 2200 metros sobre el nivel del mar. Prefiere suelos francos o franco-arenosos, con pH neutro o alcalino, y requiere una buena cantidad de luz solar directa.

### **SEMILLA**

De un centímetro de color desde marrón muy oscuro a negro, volviéndose de color chocolate en unas pocas horas al aire y la luz. Son obovoidas, ligeramente aplanadas, de superficie brillante con hinchazones y con un rodete ecuatorial periférico más o menos continuo e interrumpido en el ápice, ápice que es oblicuamente truncado al nivel del hilo. El endospermo es ruminado y envuelto en un tegumento fibroso intimamente pegado a este último y al endocarpo, penetrando en las profundas fisuras e irregularidades de su superficie.



### **ESTACIONALIDAD**

















No disponible







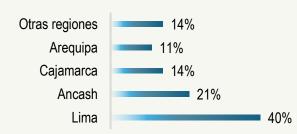


**BENEFICIOS PARA LA SALUD** 

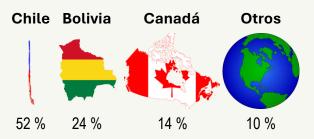




# PRODUCCIÓN EN EL PERÚ



# PRINCIPALES IMPORTADORES





Aporta valor energético por su alto contenido de carbohidratos.



Es rica en fibra de vitaminas del complejo B y potasio.



Es fuente apropiada de vitamina C participe den la síntesis del colágeno, huesos y dientes.



Actúa como antioxidante al proteger a nuestras células de la oxidación.

