

## **PAQUETE TECNOLÓGICO** **RAMBUTÁN** (*Nephellium Lappaceum*)



### **INTRODUCCIÓN**

Se trata de una de las frutas más exóticas del mundo y procede de Indonesia. Perteneció a la misma familia que el lichi y ofrece grandes beneficios para nuestro organismo.

Es pequeño, de forma ovalada y muy dulce, con cierto parecido a la pulpa de la uva. Tiene un sabor fresco, jugoso y un poco ácido. Su aspecto exterior está formado por una delgada capa cubierta de “pelos”. Por su aspecto, el rambután también es conocido como lichi peludo.

Si queremos elegir los rambutanes más maduros, el truco es diferenciarlos por el color. Al principio son verdes, y después, se vuelven de color rojo, amarillos o anaranjados. A la hora de escogerlos es conveniente descartar aquellos que tengan moho o estén dañados. Los podemos encontrar durante todo el año, y si los conservamos en la nevera dentro de bolsas de plástico agujereadas, aguantan bien durante muchos días.

Para comer este fruto, primero hay que quitar la parte exterior (la parte peluda). Para ello, podemos coger un cuchillo y por la mitad cortamos la cascara sin llegar a atravesar la pulpa. Cuando tenemos la cascara por la mitad, apretamos ligeramente con los dedos para que la pulpa comestible salga a la superficie. Hay que tener en cuenta, que dentro de la pulpa hay una semilla venenosa que tenemos que retirar.

Por sus múltiples bondades para nuestro organismo la OMS recomienda su consumo.



## **Suelos recomendados**

El Rambután puede ser cultivado en varios tipos de suelos, siendo los más recomendables los suelos profundos (mayor de 1 m de profundidad), con buen drenaje, de textura media (contenido de arcilla entre 30 a 35%), con estructura granular a bloques angulares o sub-angulares, con porosidad total de 50 a 60%, que permitan buena circulación del agua y aire, así como también una buena penetración del sistema radicular.

Se debe evitar cultivar el Rambután en suelos arcillosos (contenidos mayores de 60% de arcilla), con poca permeabilidad, con posibilidades de estancamiento de agua y mala aireación, como también suelos arenosos, ya que generalmente son de baja fertilidad y bajo poder de retención de humedad. Se deben preferir suelos con buen contenido de materia orgánica, ligeramente ácidos con un pH 5.5 A 7. El factor común que realmente deben compartir los suelos dedicados al cultivo del Rambután es un buen drenaje interno y superficial.

## **Variedades**

En el mundo se conocen más de 100 variedades de Rambután; en el Campo Experimental de Rosario Izapa del INIFAP en Chiapas, se han evaluado algunas selecciones sobresalientes. En la Huasteca Potosina, se tienen las que más han sobresalido en Chiapas, que son las selecciones RI-104, RI-133 y RI-148.

La fruta de este árbol se da en racimos de 10 a 20. Su árbol es perenne, y puede alcanzar una altura de 10 a 25 metros.

Existen 3 tipos de árboles. Los que dan fruta (hembra), los que no producen fruta (macho) y los hermafroditas.

El árbol debe estar en un lugar donde existan precipitaciones frecuentes para un cultivo eficiente.

## **Establecimiento**

El Rambután puede establecerse como unicultivo, o bien asociado con otras especies como café y cítricos, o con cultivos anuales.

La especie prospera mejor en suelos profundos, bien drenados y con alto contenido de materia orgánica y ligeramente ácidos.

## **Preparación del suelo**

Para el establecimiento de una plantación, se debe preparar el terreno, ya sea rozando y tumbando los árboles que interfieran con el establecimiento y desarrollo futuro de las plantas de Rambután, o bien si las condiciones del suelo lo permiten, se deberá realizar una preparación agrícola con un barbecho y un paso de rastra.



### ***Distancias de siembra***

En la mayoría de los países donde se cultiva el Rambután, se utiliza una distancia de 8 a 10 m entre plantas propagadas por semillas, lo que permite obtener una densidad de plantación de 100 a 156 plantas/ha.

En plantaciones establecidas con árboles injertados, cuyo crecimiento es más compacto y reducido y que se manejan con un programa de podas, se recomiendan distancias entre 6 a 8 m entre plantas, logrando obtener una densidad de 156 a 278 plantas/ ha.

En terreno plano, se utiliza generalmente un arreglo espacial al cuadro o rectangular, mientras que en terreno con pendientes mayores de 10%, se recomienda establecer una plantación en triangulo, realizando terrazas individuales para controlar la erosión y facilitar el comaleo y la aplicación de fertilizantes.

### ***Época de plantación***

El trasplante al lugar definitivo es recomendable realizarlo durante el período de lluvias (junio a octubre) y se recomienda proteger las plantas del sol los primeros dos años, para lo cual la asociación con naranja o café da buenos resultados.

### ***Clima***

El Rambután es un fruto de clima cálido y húmedo, las temperaturas óptimas para este cultivo son de 15 °C A 28 °C. En caso de tener un período de sequía de más de dos meses, se recomienda establecer un sistema de riego para que pueda prosperar este cultivo.

### ***Duración del ciclo vegetativo***

De la siembra a la cosecha hay que esperar tres años.

### ***Cosecha***

La floración del Rambután es indeterminada y ocurre de mayo a julio y la cosecha se realiza en forma escalonada de septiembre a noviembre, esta labor se realiza mediante el corte del racimo; después, los frutos se separan uno por uno, cuidando de conservar el pedúnculo en los mismos, posteriormente se seleccionan por grado de madurez, tamaño y color, similar a como se realiza la cosecha y selección de la fruta de Litchi.

### ***Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades***

Para que sus productos ingresen al mercado de los Estados Unidos debe asegurarse que cumplan con la legislación de residuos químicos



establecida en la EPA (Agencia para la Protección del Ambiente de los EE.UU).

**Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo:**

<b>Nombre común</b>	<b>Nombre científico</b>
Mosca de la fruta	<i>Ceratitis capitata</i> y <i>Anastrepha obliqua</i> .
Zompopos	
Cochinillas	<i>Planococcus</i> spp.
Escamas	Género: <i>Pulvinaria</i> sp.
Morroco:	<i>Trigona</i> sp., <i>T. silvestriana</i> , <i>T. corvina</i> Cockerell y <i>T. fuscipennis</i> (Ducke).
Los trips:	<i>Selenothrips rubrocinctus</i> (Glard) ( <i>Thysanóptera: Thripidae</i> ).
Hongo:	<i>Dolabra nepheliae</i>
Coleópteros	<i>Niphonoclea albata</i> , <i>N. capito</i> y <i>Serodes campana</i> .

**Estándares de Calidad**

Los estándares mínimos para el rambután son: enteros, sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; con aspecto fresco; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

Comercializarlos limpios con agua limpia (sin aditivos químicos), con el único propósito de eliminar tierra, polvo o residuos de insectos.

Los rambutanes deben ser de color rojo o rosado uniforme, de un tamaño mayor a una pulgada, debe pesar un mínimo de 30 gramos, dulzura de un 18 por ciento en la escala de los grados Brix, la semilla debe ser más pequeña que la parte comestible y que se desprege fácilmente. El color de la piel y los pelos estar libre de manchas o daños mecánicos.

Para conservar el color de la cáscara y la calidad gustativa de la pulpa se requieren dos condiciones: (a) un ambiente húmedo y (b) la conservación de la fruta a una temperatura baja (entre 5 y 12°C).



### ***Rendimiento***

En la región aún se desconoce su potencial productivo, ya que solo se ha iniciado el ensayo de la producción; algunos materiales han producido 12 toneladas de fruta por hectárea a los 10 años de establecidos los árboles y en Tailandia se tienen reportes de producción de hasta 30 toneladas por hectárea en huertas de 20 años.

### ***Fuentes consultadas***

- [www.sag.gov.hk/dicta/Paginas/rambutan\\_agronegocios.htm](http://www.sag.gov.hk/dicta/Paginas/rambutan_agronegocios.htm)
- <http://frutas.consumer.es/documentos/tropicales/rambutan/intro.php>
- [www.leisa-al.org.pe/anteriores/203/24.htm](http://www.leisa-al.org.pe/anteriores/203/24.htm)
- <http://www.oeidrusportal.gob.mx/oeidrusslp/modulos/biblioteca/agricola/El%20Rambutan%20Frutal%20con%20Pers.%20de%20%20Produccion.%20para%20la%20Huasteca%20Potosina.pdf>
- <https://www.gob.mx/agricultura/nayarit/es/articulos/rambutan-beneficios-curiosidades-y-mucho-mas?idiom=es>