

Cómo plantar carambola o fruta estrella, cuidados y cosecha

La carambola o fruta estrella, es un fruto muy apreciado por su dulce sabor cítrico. Esa planta es un arbusto perenne que pertenece a la familia de las oxalidaceae. Esta puede crecer de de 3 a 5 metros de altura y es típico de las zonas tropicales.

Es por esta razón que requiere de un clima cálido para su apropiado desarrollo. A continuación, te describimos cómo plantar carambola, sus cuidados y como cosecharla.



Su fruto al ser cortado transversalmente toma la apariencia de una estrella de cinco puntos. Por su parte la pulpa se

caracteriza por ser muy jugosa, fibrosa y ácida. Entre los nutrientes que posee podemos destacar su alto contenido en vitamina A, vitamina C y minerales como el fósforo y potasio.

Antes de continuar debemos señalar que si bien por lo general se plantan mediante semillas, también se pueden sembrar usando esquejes. Siendo este un artículo sobre cómo plantar carambola desde sus semillas.

Aspectos a tener en cuenta sobre cómo plantar carambola

¿Cuándo sembrar y clima adecuado?

Algo a tener en cuenta sobre cómo plantar carambola es que este árbol crece en climas tropicales y subtropicales, por lo tanto, puede sembrarse en zonas en las que la temperatura tengas variables entre los 18° a 30° C. Debe estar en una zona con una altura no mayor a 1.200 msnm para un apropiado desarrollo.

Aunque puede sobrevivir a períodos cortos de sequías y heladas, los arboles jóvenes son más susceptibles, por lo que se les debe proteger. Este se debe a que son altamente susceptible a las bajas bruscas de temperatura.

Por ser un árbol frutal perenne, no requiere ser sembrado en una época en específico en zonas tropicales. Sin embargo, en zonas subtropicales en los que puede verse expuesto a heladas es recomendable que sea sembrado después que pase la época invernal, para que pueda crecer en una temperatura y ambiente más propicio.

Otro consejo sobre cómo plantar carambola es que debe ser sembrada en un área que pueda recibir la luz del sol, pero que a la vez esté protegido del viento. Esto se debe a que el cultivo es muy susceptible a altas ventosidades. Si vives en

una zona con mucho viento es importante construir un sistema de protección contra el viento.

Sustrato o Suelo

El terreno más apropiado para sembrar el árbol de carambola son los suelos arenosos y arcillosos, con un pH ácido de pH 5,0 a 6,8. Sin embargo también pueden prosperar en suelos calizos y alcalinos gracias a su gran adaptabilidad. Es importante mencionar que los suelos calcáreos pueden provocar deficiencia en micronutrientes como el Zinc y Magnesio.

Debido a que los árboles constantemente están adsorbiendo nutrientes de la tierra es conveniente abonar perseverantemente con un abono orgánico o compost. Algo a tener en cuenta sobre cómo plantar carambola es que se debe crear como una pequeña montaña o pendiente donde se siembre para evitar el encharcamiento del terreno, ya que las raíces del árbol se pueden pudrir.

Como sembrar carambola paso a paso

Propagación o Germinación de semillas

En caso de que quieras extraer las semillas de la fruta debes cortar la fruta hasta encontrar sus semillas. Debes elegir aquellas semillas de carambola que tengan un gran grosor y que estén en buen estado. Recuerda que no todas las frutas de las carambolas tienen semillas. Posteriormente debes limpiar la pulpa de las semillas y dejarlas secar.

Cuando la semilla está seca se torna dura, por lo que es apropiado remojarlas para que la capa externa se ablande y pueda darse inicio al proceso de germinación. Luego de haber sido remojadas de 8 a 12 horas, debes colocarlas en un semillero con musgo húmedo y cubrirla levemente. La plántula puede tardar en brotar de 7 a 15 días con condiciones ambientales favorables e incluso puede tardar varios meses en

invierno. Este recipiente debe estar en un lugar cálido, pero lejos de la luz solar.

Sembrar en macetas

La carambola se siembra en macetas de forma temporal una vez que tenga varias ramificaciones. Esto por lo general tarda un mes en condiciones ambientales favorables. Esta se debe mantener en una maceta por aproximadamente un año e incluso puede tardar más. Se tendrá que trasplantar a tierra cuando tenga el tamaño y fuerza apropiada para soportar las inclemencias del tiempo.

Lo primero que debes hacer es preparar la maceta para que se adecue a la planta de la carambola. Un consejo sobre cómo plantar carambola en maceta es que el recipiente debe medir al menos unos 20 centímetros y debemos asegurarnos de que tenga orificios de desagüe en el fondo. Durante el crecimiento de la planta en la maceta debe suministrarse suficiente agua y asegurarse de que la planta reciba sol.

Trasplante a tierra

Esta planta debe trasplantarse al árbol luego de 1 año o hasta que alcance las condiciones óptimas para soportar el clima local.

El día anterior de trasplantar el arbusto, debe ser regada abundantemente con agua con el fin de que resista el cambio de tierra y no se marchite. Cabe destacar que debe ser sembrado en un área donde reciba luz solar durante el día y donde esté protegido de ráfagas de viento, ya sea detrás de una pared o protegido por otros árboles.

También debes preparar el terreno con anterioridad para mejorar su drenaje. Para saber si tiene buen drenaje debes cavar un hueco de 30 cm y mirar si el agua se drena en menos de 2 horas. Utiliza arena en caso de que el suelo retenga mucha humedad.

La distancia de siembra depende de factores climáticos y la tierra pero por lo general se deja un espacio de 9 metros entre cada árbol. Al trasplantar el árbol se le debe poner un tubo guía para proteger sus ramas y guiar su crecimiento.

Cuidados de la planta

La carambola requiere de cuidados sencillos por tratarse de un árbol que se hace más fuerte a medida que va creciendo. Sin embargo, hay que mantener la tierra húmeda a medida que va creciendo, evitando sobresaturarlo de agua. No es recomendable podarlo, ya que no tiene que dañarse la planta.

Para fortalecer al árbol a medida que va creciendo puedes usar fertilizante líquido y fertilizante granulado. También se puede enriquecer la tierra alrededor de su base con abono entre 4 o 5 veces al año, a fin de asegurar una tierra suave y nutritiva que fortalezca al árbol. Al suministrar fertilizante líquido o granulado, no hay que exceder la cantidad para que no dañe las raíces de la planta.

Otro aspecto a tener en cuenta es que la mayor producción de frutos se verá en las partes más expuestas a la luz solar y será menor en las ramas que tienen sombra.

Riego

Por ser un árbol tropical y subtropical, requiere suficiente suministro de agua en un rango de unas 3 a 4 veces a la semana. En época de invierno según la cantidad de lluvia o humedad del terreno puede no ser necesario que sea regado. Sin embargo, hay que tener especial cuidado en la temporada seca con los árboles de carambola jóvenes, suministrando un riego que mantenga el terreno húmedo y propicio para la planta.

Cosecha

La cosecha de la carambola es muy abundante, pero no se madura al mismo tiempo. Por lo general, cuando la fruta está lista y madura, por sí sola cae del árbol. Sabrás que la fruta está lista para cosechar cuando observes que la corteza de la fruta se torna amarillo intenso. Sin embargo, si se desea cosechar para su envío a otras ciudades o para ser exportada, el fruto debe recogerse cuando aún tiene un matiz entre verde y amarillo tenue con el fin de garantizar su conservación.

Variedades

Hay 2 tipos distintos de carambola, la más pequeña, de tipo muy ácido, rica de sabor, con más ácido oxálico, y las de tipo más grandes, llamadas “dulces”, de sabor mas suave, más blanda, con menos ácido oxálico.

En 1935, fueron plantadas semillas desde Hawai en la “University of Florida’s Agricultural Research and Education Center”, en Homestead. Una selección de las plantas de semillero resultantes, se multiplicó vegetativamente durante los años 1940 y 1950 y, a finales de 1965, fue lanzada oficialmente bajo el nombre de ‘Golden Star’ y se distribuyó a los productores. El fruto es grande, muy alado, decorativo, y ligeramente sub-ácido a dulce. Además, esta variedad muestra menos deficiencias de elementos menores en los suelos alcalinos, e incluso árboles aislados producen bien y regularmente sin polinización cruzada.

Varios cultivares de Taiwán están siendo cultivados en el “United States Department of Agriculture’s Subtropical Horticulture Research Unit” en Miami, incluyendo ‘Mih Tao’, introducido en 1963, también ‘Dah Pon’ y ‘Tean Ma’ y otros identificados sólo por números, y ‘Fwang Tung’ traídos de Tailandia por el Dr. R J. Knight en 1973. Hay ciertas “líneas” de carambola, como ‘Newcomb’, ‘Thayer’ y ‘Arkin’ que se

cultivan comercialmente en el sur de Florida. Algunos cultivares y plantas tienen flores con los pedicelos cortos, otros sólo flores con pedicelos largos, este factor afecta tanto la auto-polinización como la polinización cruzada.

Valor alimenticio

Estudios de maduración y almacenamiento se llevaron a cabo en la "Florida Citrus Experiment Station", Lake Alfred, en 1966. Encontraron una gran diferencia en el contenido ácido de las carambolas formadas verde y maduras amarillas. Las frutas formadas pero verdes de 'Golden Star' tenían un contenido de ácido total de 12,51 mg/g compuesto por 5 mg oxálico, tartárico 4.37, 1.32 cítrico, málico 1.21, 0.39 acetoglutárico, 0.22 succínico, y un rastro de fumárico. Las frutas maduras amarillas tenían un contenido de ácido total de 13 mg/g, compuesto de 9.58 mg oxálico, tartárico 0.91, 2.20 acetoglutárico, 0.31 fumárico.

En 1975, 16 selecciones de carambolas y 2 variedades con nombre fueron ensayadas en el "United States Citrus and Subtropical Products Laboratory", Winter Haven, Florida.

Las pruebas de sabor preliminares clasificaron las 'Número 17, 'Número 37 ', 'Número 42' y la 'Tea Ma', como preferidas. En otra prueba más tarde, 'Dah pon' se situó por encima de 'Tea Ma'. La 'No.17' (° Brix 9.9) fue descrita como "dulce, agradable y como-manzana". La 'No. 37' (° Brix 6.7), como "agri-dulce". La 'No. 42' (° Brix 8,3), como "ácida, agria y como-manzana". La 'Dah Pon' (° Brix 8,0), como "buena y suave ". La 'Tea Ma' (° Brix 7,2), como "dulce, agradable y suave". El análisis mostró que estas 5 se encuentran entre aquellas con alto contenido de ácido ascórbico, 'No. 17', 30 mg; 'Dah pon', 30 mg; 'No. 37' , 37 mg; 'No. 42', 37 mg, y 'Tea Ma', 41 mg. La 'No. 40' tenía 43 mg y la 'No. 11', 50 mg, mientras que la 'M-23007' sólo 14 mg y la 'No. 10', 17 mg.

El contenido de ácido oxálico de las 18 selecciones y

cultivares osciló entre 0.039 mg y 0.679 mg y 4 de las carambolas preferidas estaban en el rango inferior de la siguiente manera: 'No. 17', 0.167; 'Dah Pon', 0.184; 'Tea Ma', 0.202; 'No. 42', 0.276 mg, pero la 'No. 37', con 0.461 fue la tercera de todas con el valor mas alto.

Los tecnólogos de Puerto Rico encontraron que el contenido de ácido oxálico de las carambolas maduras estaba como promedio en 0.5 g por 100 ml de jugo, estando el ácido mayormente en estado libre.

Consideraron que el jugo era equivalente al de ruibarbo y aconsejaron que los médicos debían estar informados de esto porque hay personas que pueden ser afectados negativamente por la ingestión de pequeñas cantidades de ácido oxálico o los oxalatos. Otros investigadores han supuesto que el ácido oxálico en las carambolas totalmente maduras están en forma de oxalato de calcio en solución o en forma de sales neutras. El riesgo a la salud necesita más estudio.

Valor alimenticio por 100 g de la porción comestible*

Calorías	35.7
Humedad	89.0-91.0 g
Proteína	0.38 g
Grasas	0.08 g
Carbohidratos	9.38 g
Fibra	0.80-0.90 g
Ceniza	0.26-0.40 g
Calcio	4.4-6.0 mg
Fósforo	15.5-21.0 mg
Hierro	0.32-1.65 mg
Caroteno	0.003-0.552 mg
Tiamina	0.03-0.038 mg
Riboflavina	0.019-0.03 mg

Niacina	0.294-0.38 mg
Ácido ascórbico**	26.0-53.1 mg

* De acuerdo a los análisis hechos en Cuba y Honduras.

** Los análisis de la India mostraron 10.40 mg de ácido ascórbico en el jugo de una variedad “dulce”; 15.4 mg en el jugo de una variedad agria. El contenido de ácido ascórbico de ambas frutas enceradas y sin encerar almacenadas a 50 °F (10 °C) ha sido reportado como 20 mg/100 ml de jugo. Los frutos encerados almacenados durante 17 días a 60 °F (15.56 °C) fue de 11 mg/100 ml de jugo. Los frutos sin encerar habían perdido el ácido ascórbico.

Amino ácidos: (mostrados en análisis de Cuba)

Triptófano	3.0 mg
Metionina	2 mg
Lisina	26 mg

Otros amino ácidos reportados por la “Florida Citrus Experiment Station” en Lake Alfred, expresada en micromoles por gramo de frutas, son los siguientes:

Asparagina	0.82-0.64
Treonina	0.92-0.79
Serina	3.88-2.00
Ácido glutámico	2.41-1.80
Prolina	0.23-0.09
Glicina	0.20-0.10
Alanina	5.40-1.26
Valina	0.17-0.11
Isoleucina	0.03-trazas
Leucina	trazas
Fenilalanina	trazas
Gamma ácido amino butírico	0.77-0.55
Ornitina	0.11-0.13

Histidina	trazas
-----------	--------

Otros usos

Los tipos ácidos de carambola se han utilizado para limpiar y pulir metal, especialmente cobre, ya que disuelven la pigmentación y la corrosión. El jugo también quita las manchas de óxido de tela blanca. Los frutos inmaduros se utilizan en lugar de los mordientes convencionales en el teñido.

Madera: La madera de la carambola es blanca, convirtiéndose en rojiza con la edad, de grano fino, de dureza media. Se ha utilizado para la construcción y muebles.

Usos medicinales: En la India, la fruta madura se administra para detener las hemorragias y para aliviar las hemorroides sangrantes, y la fruta seca o el jugo se puede tomar para contrarrestar las fiebres. La conserva de la fruta se dice que sirve para aliviar la diarrea, para disipar la biliosidad y para aliviar la “resaca” del uso excesivo de alcohol.

Un bálsamo hecho de la fruta se utiliza para aliviar los padecimientos de los ojos. En Brasil, la carambola se recomienda como diurético en las dolencias de riñón y vejiga, y se cree que tienen un efecto beneficioso en el tratamiento de la eccema. En la “Chinese Materia Medica” se dice, “Su acción es calmar la sed, aumentar la secreción salival, y por lo tanto, calmar la fiebre.”

Una decocción de la fruta y las hojas combinadas se bebe para superar el vómito. Las hojas se envuelven en las sienes para aliviar los dolores de cabeza. Las hojas machacadas y los brotes se usan en cataplasmas en las erupciones de la varicela, también en la tiña.

Burkill dice que un preparado de la corteza interior, con maderas de sándalo y Alyxia sp., Se aplica al sarpullido. Las raíces, con azúcar, se consideran un antídoto para venenos. Se ha detectado ácido cianhídrico en las hojas, tallos y raíces.

Una decocción de las semillas molidas actúa como un galactagogo y emenagogo y es ligeramente embriagadora. El polvo de las semillas sirve como sedante en casos de asma y cólicos.

Fuente: sabelotodo, como-plantar.