



Papaya Verde

Nombre Científico: *Carica papaya (L.) Lam*

Variedad / Tipo: *Tainung 5*

Familia: *Caricaceae*

Origen: La papaya verde es originaria de las zonas tropicales de América Central y del Sur. Prefiere el calor y el sol dentro de un clima tropical templado a semi-tropical.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas y Físicas:

El fruto verde pesa en promedio de 800 g a 1 kg. Tiene forma de pera, su cáscara es color verde y la pulpa color amarillo pálido. En su núcleo central contiene un bolsillo de semillas en su núcleo central. La pulpa es similar en textura y consistencia a la de un mango verde. El sabor de la pulpa es magro y sutilmente dulce.

Detalles de producción:

Ventana de producción: Todo el año en climas tropicales
Tipo de producción: Campo abierto

Características de Almacenamiento y Conservación:

El producto se almacena a una temperatura de 8 a 10°C. Para conservar fresco es necesario mantener esta temperatura durante el traslado de la carga.

Vida de anaquel:

De 10 a 15 días con temperatura controlada (5 días de traslado / 10 días de anaquel).

Empaque ó Presentación:

Se manejan cajas de cartón de 4 kg y de 13 kg
Cajas por Paleta:
Cajas de 4 kg: 99
Cajas de 13 kg: 30

Características Físicoquímicas:

Características Físicoquímicas:		
Tamaño por porción	100g	
Calorías	55	
		Valor *
Grasa Total	g	0-0.5
Carbohidratos Totales	g	8-8.5
Fibra	g	2-2.5
Agua	%	60-70
Proteína	g	0.5-1
Vitamina	mg	98
Calcio	mg	33
Hierro	mg	0.1
Fósforo	mg	0.9-1

DATO CURIOSO

La papaya verde se usa con mayor frecuencia en platos salados debido a su frescura, tiene una textura crujiente similar a un pepino y un sabor suave. Aunque la papaya verde no es una fruta nativa de estos países, se usa con mayor frecuencia en la cocina vietnamita y tailandesa.

