



## FICHA TÉCNICA GRANADILLA

Página 1 de 3

Fecha de Vigencia: Abril 2020

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Producto:	: GRANADILLA
Nombre Técnico	: PASSIFLORA LINGULARIS JUSS
Característica	: Fruta Fresca
Unidad de medida	: kilogramo (Kg.)
Anexos adjuntos	: Granadilla ( <i>Passiflora ligularis juss</i> ), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### GRANADILLA



- El fruto es una cápsula ovoide o elíptica, sostenida con un pedúnculo largo que tiene dos brácteas y que mide de 6 a 12cm de largo, la cáscara es dura, amarilla con puntos blancos con seis líneas del ápice a la base, de color variable de acuerdo con el grado de madurez.
- El epicarpo está formado de varias capas de células cortas y de paredes muy gruesas y amarillas, y aunque miden menos de 1mm de espesor le da una gran solidez a la fruta, el mesocarpo es blanco y esponjoso, seco de 5mm de grosor. El epicarpo duro y mesocarpo seco favorecen el almacenamiento y transporte de la granadilla.
- La pared del ovario está representada en los frutos maduros por una membrana blanca.
- En el interior de las granadillas, las semillas se agrupan en tres placentas longitudinales situadas en las paredes.
- Las semillas son planas, elípticas, negras rodeadas de un arilo transparente y gelatinoso que se constituye en la parte comestible.
- Este arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que determinan un sabor dulce y muy agradable.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS – ORGANOLÉPTICAS

La granadilla está compuesta por:

Exocarpo o corteza dura	28.2%
Mesocarpo o corteza blanca	17.5%



## FICHA TÉCNICA GRANADILLA

Página 2 de 3

Fecha de Vigencia: Abril 2020

Endocarpio o pulpa comestible	44.7%
Semillas	8.7%
Densidad (Promedio)	1.067 g/ml
pH (promedio)	4.6

### CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

- Enteras, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.
- Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo.
- La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.

### COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Calorías	46 - 97	Kcal.
Agua	72.93 - 86	g
Proteínas	1.2 - 2.20	g
Grasa	0.7	g
Carbohidratos	11 - 23.38	g
Fibra	1.5 - 10.4	g
Ceniza	0.8 - 0.9	g
Calcio	7.0 - 12	mg
Fósforo	30 - 68	mg
Hierro	0.8 - 1.6	mg
Vitamina C	20 - 30	mg

### OTRAS ESPECIFICACIONES

#### Requisitos de madurez:

La madurez de la granadilla se aprecia visualmente por su color externo, su estado se puede confirmar por medio de la determinación de los sólidos solubles totales, acides titulable y el indeseo de madurez



## FICHA TÉCNICA GRANADILLA

Página 3 de 3

Fecha de Vigencia: Abril 2020

0 1 2 3 4 5 6

*Rangos de diámetro que determinan los calibres y peso promedio para la granadilla.*

<b>RANGO DE DIÁMETRO (mm)</b>	≤ 55	56 - 60	61 - 65	66 - 70	71 - 77	≥ 78
<b>PESO PROMEDIO (g)</b>	74,3	83,4	106,5	122,1	128,4	140,1

**Envasado**  
 Los empaques deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación de las granadillas.  
 El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y estar constituido por granadillas del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre.  
 Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.

**Presentación**  
 Los envases deberán ser rígidos, de cartón corrugado o de madera, de 40 cm o 50 cm x 30 cm.