



PIÑA (*Ananas comosus*. Familia: Bromeliáceas)

► PRINCIPALES ZONAS DE PRODUCCIÓN

Entre los principales productores de piña podemos encontrar distintos países comprendidos entre los trópicos y en especial del hemisferio Sur. Entre ellos, destacaríamos por sus mayores aportaciones al mercado nacional dentro de la Red de Mercas, a Costa de Marfil y Costa Rica (consideradas las mejores). En Piña Baby a Sudáfrica.

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No hay ninguna que resaltar. Las variedades del tipo Cayenne y la Queen Victoria son algunas de las más extendidas en los mercados europeos desde hace años.

► NUEVAS VARIEDADES

La variedad Golden Sweet, Extra Sweet, procedente de Centroamérica y de muy

buna calidad, cuya presencia en los canales ha crecido de manera significativa en los últimos años.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia del producto en las Mercas (comercializador) es de uno/tres días a temperatura ambiente,

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Piña tropical (*Cayenne Lisse*)

- Forma ovalada y gruesa coronada con un plumero de hojas verdes puntiagudas (las Queen son de menor tamaño y forma más redondeada, con pesos que a veces no exceden los 500 g) (Enanas o Piña Baby).
- Piel con escamas (brácteas) características en tonos generalmente marrón tostado cobrizo.
- Pulpa en tonalidades amarillas, dulce, suavemente acidulada y aromática.
- Se recolecta cuando está a punto de consumo, puesto que no madura fuera de la planta.

Piña Golden Sweet

- Una piña tropical de buen tamaño de color atractivo y dorado en la cáscara, pulpa amarillo intenso, procede de Costa Rica y posee unas cualidades gustativas excelentes, muy dulce y cada vez más apreciada en el mercado (las más pequeñas tienen como destino preferente la restauración).

Piña Baby (*Queen Victoria* –Enana–)

- Pequeño tamaño, aproximadamente entre los 300/600 g de peso, con las mismas características de la tropical pero concentradas, corregidas y multiplicadas. Muy aromática y con cáscara en tono marrón claro o amarillo.

El cultivo de la variedad Roja Española se ha introducido en Canarias en los últimos años.






Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Costa de Marfil y resto África	Costa Rica y resto América
Enero	70	30
Febrero	75	25
Marzo	75	25
Abril	75	25
Mayo	75	25
Junio	70	30
Julio	70	30
Agosto	70	30
Septiembre	75	25
Octubre	75	25
Noviembre	70	30
Diciembre	70	30




Producto nacional
 Producto de importación

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	7
Marzo	7
Abril	6
Mayo	6
Junio	6
Julio	6
Agosto	5
Septiembre	5
Octubre	8
Noviembre	10
Diciembre	26



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Encajado en cartón*	A B	5-6 piezas 7-8 piezas	Formato más habitual 10/12 kg/caja	No. Normalmente se presentan envasadas en una sola capa	Recolectada, se encera para detener el proceso de maduración

* Envase no retornable.

entre 8° y 10° C como casi toda la fruta tropical. Para el importador las condiciones de temperatura son inferiores para alargar la vida del producto.

OFERTA DE IMPORTACIÓN

Todo el producto prácticamente es de importación por las propias características del cultivo.

Por otra parte, el consumo en los últimos años parece decantarse significativamente por las piñas de mayor calidad, posibilitado por la mejora del poder adquisitivo y la moderación de sus precios.

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Por supuesto, se recomienda degustarla en fresco para aprovechar toda sus propiedades. Gran contenido en bromelina con propiedades anticoagulantes y el poder de digerir las proteínas, por lo que resulta muy eficaz en el proceso de la digestión y tomada después de las comidas ayuda a sentirse menos saciado con rapidez. La bromelina además actúa como un “come grasa”, por lo que resulta una buena receta en las dietas para perder peso. También al ser baja en calorías y por su riqueza en fibra, pectina y vitamina C.

Acción laxante y sobre todo diurética por lo que puede resultar efectiva en dolencias como gota, artritis, etc. Posee cualidades antibióticas y sobre todo antiinflamatorias por lo que resulta muy



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.
Datos de la Red de Mercas

Costa de Marfil y resto África	72
Costa Rica y resto América	28

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	SD
Comercio mayorista en la Red de Mercas	57,5
Cuota de mercado	—

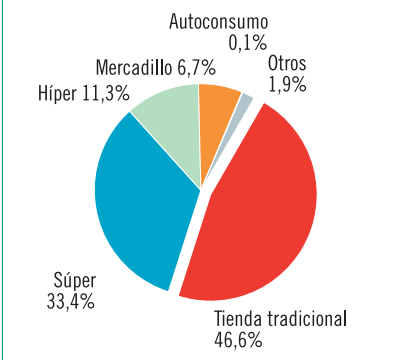
Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto importación	Todo el año

Al ser cultivos muy distantes geográficamente, se encuentra en el mercado en cualquier época del año.

¿Dónde compran piñas los hogares?
Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA. Por su reciente desagregación en los análisis de consumo no se pueden establecer series temporales y su evolución por formatos de distribución.

adecuada para deportistas para prevenir tendinitis, bursitis, dolores articulares, etc. Alto contenido en agua, rica en yodo (bueno para el tiroides) y en potasio. Baja en sodio que la hace muy recomendable en los casos de hipertensión arterial.

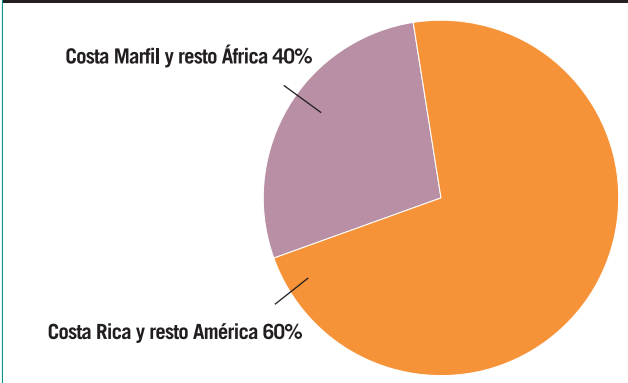
Además de sola se puede tomar en macedonia, sirve para preparar postres, batidos, helados y se puede consumir en zumo o en almíbar. También resulta un buen acompañamiento para carnes y pescados. Para su consumo en fresco se recomienda cortar el plumero y la base de la piña, cortar en rajas como un melón, cortar la piel y partir la pulpa en triángulos, servir sobre su piel y aderezar con unas gotas de lima para realzar su sabor. También con unas gotas de kirsik.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

A la hora de comprar el producto, deberemos cerciorarnos de que su grado de madurez es óptimo; las hojas del plumero no tienen que estar marchitas, la cáscara no debe hundirse al ejercer presión con el dedo y la base debe exhalar un olor dulce. Es aconsejable colocarla boca abajo para que el azúcar se distribuya.

Recomendable mantenerla a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Se desaconseja el frigorífico, puesto que se estropea y pierde sus propiedades por debajo de los 7° C. Tan sólo cortada, pelada y protegida, existe la posibilidad de conservarla en frigo, aunque para consumir con rapidez.

Procedencia de las piñas comercializadas en la Red de Mercas. Porcentajes



En los últimos años la piña de calidad procedente de Centro y Suramérica es la que se viene imponiendo en los mercados

