

Entre el 8 y el 10 de junio se realizó una nueva versión del London Produce Show en Reino Unido, un evento enfocado en la industria de las frutas, vegetales y flores frescos. [Portalfruticola.com](http://Portalfruticola.com) estuvo ahí y dentro de los más de 120 stands de productos hubo uno que llamó especialmente la atención, la **pitahaya deshidratada** Palora Exotic Fruits de Organpit.

La pitahaya o dragon fruit es una fruta tropical relativamente conocida. Su dulzor y propiedades como alto contenido en vitamina C, fuente de antioxidantes naturales, ayuda a la digestión y además es baja en calorías, la hacen una super fruta con múltiples beneficios para la salud.



Durante el evento en Londres hablamos con el ingeniero Xavier Mejía, gerente de planta de Organpit, empresa que no sólo comercializa pitahaya en fresco hacia Asia y Canadá, sino que también han desarrollado un subproducto que permitirá que los consumidores puedan disponer de esta super fruta durante todo el año.

Mejía comenta que Organpit produce y comercializa su propia fruta, donde actualmente están exportando en fresco a países de Asia como Singapur, Malasia, Indonesia y Hong Kong.

"Esta fruta tiene 23 grados de brix, es muy dulce y sus beneficios son para la digestión e incluso la gente con diabetes puede consumirla. Su vida útil llega a ser de hasta 3 semanas después de la cosecha, esto por que su piel es más gruesa y eso genera que pueda durar más tiempo", comenta.

Sin embargo, el calendario de disponibilidad es más bien atípico, ya que sus cosechas pueden realizarse varias veces al año pero los peaks se manifiestan por pocos meses, principalmente entre diciembre y marzo.

A raíz de esto, Organpit decide procesar la pitahaya generando no sólo un valor agregado a la fruta, sino también una disponibilidad por todo el año al consumidor. Además, este producto es procesado a través de un secado con aire caliente, lo que permite conservar las propiedades nutricionales de la fruta como son su contenido de fibra, proteína, carbohidratos, vitaminas y carotenos, permitiendo así una alta retención de color, olor y sabor.



"Tenemos mucha fruta y mucha capacidad de exportación, por eso estamos en Reino Unido hoy, queremos abrir este mercado tanto para fruta fresca como para deshidratados. Hemos visto que la pitahaya ha encantado en ambos formatos a los consumidores de acá", señala Mejía, quien además agrega: "Actualmente el 30% de nuestra producción lo estamos destinando a deshidratados y estamos procesando aproximadamente 50.000 kilos a la semana para este producto", comenta Mejía.

Sin embargo, Mejía comenta que esa no es la capacidad máxima a la que pueden llegar, ya que esos 50.000 kilos sólo los están procesando en un turno.

"Nosotros podemos llegar a una capacidad de tres turnos por día, es decir, podemos triplicar lo que estamos haciendo actualmente".

Esa es una de las razones por las cuales Organpit participó en la London Produce Show, ya que buscan abrir nuevos mercados para diversificar sus exportaciones y potenciar su empresa.

"El packing de este producto fue estudiado durante dos años y tiene estos colores y forma porque está dirigido principalmente a las mujeres, ya que tiene propiedades digestivas que ayuda a las mujeres"

### **Nuevos mercados para la pitahaya fresca de Ecuador**

Respecto a otros mercados, Mejía comenta que están muy esperanzados en que de aquí a 6

meses más China ya abra el mercado a otras frutas frescas de Ecuador como la pitahaya, ya que recientemente lo hizo con el mango.

"El mango ya lo podemos exportar libremente a China. Ahora Agrocalidad está trabajando para que el próximo producto sea la pitahaya", comenta.

Asimismo, Portalfruticola.com informó en abril que Agrocalidad de Ecuador también estaba trabajando en el ingreso de este fruto a EE.UU. (ver nota relacionada), proceso que se encuentra en estado de recepción de comentarios.

Nota relacionada: [La 'fruta del dragón' prepara su ingreso a EE.UU.](#)

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)