



FRUTOS CARNOSOS



• **Arazá**
(*Eugenia stipitata*)



• **Copoazú**
(*Theobroma grandiflorum*)



• **Camu camu**
(*Myrciaria dubia*)



• **Maraco**
(*Theobroma bicolor*)



• **Cocona**
(*Solanum sessiliflorum*)

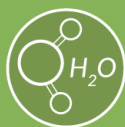


• **Ají**
(*Capsicum sp.*)



• **Piña**
(*Ananas comosus*)

Son ricos en



Agua



Fibra



Vitaminas



Minerales



Azúcares



Ácidos orgánicos

La parte principal que se usa es su mesocarpio, para obtención de pulpas

	Rendimiento en pulpa %	SST (°Bx)	ATT
Arazá	70-75%	2.6-3.2	1.2-2 % Ácido málico
Camu camu	65-70%	5.2-7.3	2.0-2.2% Ácido ascórbico
Cocona	80-85%	5.2-8.0	1.2-1.9% Ácido cítrico
Copoazú	25-30%	12.0-13.0	2.2-3.2% Ácido cítrico
Maraco	25-30%	11.0-12.0	0.02-0.03% Ácido cítrico
Piña	60-65%	12.0-15.0	3.4-4.3 % Ácido cítrico



A partir de las pulpas se
pueden obtener
bebidas, conservas,
mermeladas, salsas,
confites, jaleas, helados.