

**COCONA, UNA DE LAS FRUTAS MÁS
EXÓTICAS Y POCO CONOCIDA DE LA
SELVA AMAZÓNICA**

Champú con arraigo en nuestros indígenas, perfumes, ají y empanadas, todo ello a base de Cocona; estos son algunos de los productos propuestos por un grupo de estudiantes de Ingeniería Química de la Universidad América.

De nombre científico *Solanum sessiliflorum* *Dunal*, pero comúnmente llamada “Cocona”, es una fruta cítrica silvestre que tiene tres ecotipos diferentes, varía su peso desde 32 hasta 317 gramos, se siembra principalmente en la selva amazónica, en los departamentos de Guaviare, Putumayo, Caquetá y Amazonas. Su aprovechamiento agroindustrial puede generar un gran desarrollo para esta región, además crece en diferentes tipos de suelos preferiblemente con textura arcillosa a franca, rica en materia orgánica y con buen drenaje lo que le permite la siembra en otras regiones.

Tabla 1. Valor nutricional en 100 g. de pulpa fresca de Cocona

Componentes	100g pulpa
Agua	87,5 g
Proteínas	0,9 g
Grasas	0,7 g
Carbohidratos	10,2 g
Cenizas	0,7 g
Calcio	16,0 mg
Fósforo	30,0 mg
Hierro	1,5 mg
Caroteno	0,18 mg
Tiamina	0,06 mg
Riboflavina	0,10 mg
Niacina	2,25 mg
Ácido ascórbico reducido	4,50 mg

La Cocona es una fruta de nuestro territorio poco consumida en el país, saludable y rica en nutrientes como hierro, vitamina B3 (Niacina), vitamina C, calcio, fósforo y con pequeñas cantidades de caroteno, tiamina y riboflavina. Debido a sus valores nutricionales, la Cocona es un alimento para aprovechar nutracéuticamente pues ayuda a disminuir los

niveles de colesterol (LDL), es considerada como un alimento dietético, con bajo aporte calórico y contenidos significativos de fibra alimenticia, además de ser un fruto diurético, pues reduce los altos niveles de ácido úrico en el cuerpo, también su bajo contenido de azúcar le da beneficios para el consumo en personas diabéticas ya que disminuye los niveles de glucosa.

El deseo de aprovechar las propiedades nutricionales de la fruta y con la intención de enriquecerla aún más se aumentó su contenido de proteína, para esto se elaboró un queso utilizando la pulpa de la Cocona para realizar una hidrólisis ácida gracias a su pH, de aquí se obtiene un queso fresco con un suave y agradable sabor a la fruta.

Un reto que tuvo el grupo de estudiantes fue obtener un producto para aprovechar los altos contenidos de fibra y pectina que ayudan al correcto tracto intestinal, y a la vez combinarlo con un sabor exótico y lo encontraron en la producción de Empanadas y de una salsa picante de Cocona.

Otro proyecto desarrollado fue el aprovechamiento integral de la fruta, pensando en generar cero residuos por esto se utilizó la cáscara extrayendo su aceite esencial para la elaboración de un ambientador gracias a que ésta proporciona un olor dulce, agradable, suave y característico.

Esta fruta es usada por nuestros indígenas quienes ancestralmente la han venido usando como un champú que les da vitalidad y brillo a su cabello, por eso éste se convierte en otro de los productos a desarrollar ya que aprovecha su contenido de calcio, hierro, carbohidratos, vitaminas, pectina, fósforo, caroteno y complejo B.

