

COCONA, UNA DE LAS FRUTAS MÁS EXÓTICAS PERO MENOS CONOCIDA DE LA SELVA AMAZÓNICA



Solanum sessiliflorum Dunal, también llamada comúnmente “Cocona”, es una fruta cítrica silvestre que se siembra principalmente en la selva amazónica, seguido del Guaviare, Putumayo y Caquetá. Generalmente se cultiva en zonas selváticas, sin embargo, crece en diferentes tipos de suelos preferiblemente en suelos de textura arcillosa a franca, rica en materia orgánica y con buen drenaje.

Existen tres ecotipos diferentes en tamaño, forma y color, el primero de ellos, el morfotipo ovalado, este posee forma oblonga, y en su madurez llega a tener un peso promedio de 76 – 82 g, el segundo es el morfotipo redondo pequeño, el cual posee una forma más esférica, y se caracteriza por alcanzar en su madurez fisiológica de 32 – 46 g de peso y el tercero de ellos es el morfotipo redondo grande, de forma achatada, un peso promedio que oscila entre los 133 y los 317 g.

La Cocona es una fruta rica en nutrientes como hierro, vitamina B5 (Niacina), vitamina C, calcio, fósforo y con pequeñas cantidades de caroteno, tiamina y riboflavina. Debido a su alto valor nutricional, la Cocona 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.

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 gs
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

A nivel industrial la Cocona tiene múltiples e innovadoras aplicaciones como:

-Queso sabor a Cocona: Se aprovechará el alto pH (5,5- 6,5) de la fruta para la obtención del cuajo.

-Ají y Empanadas a base de Cocona: Este fruto tiene un alto contenido de fibra, además de poseer un sabor exótico al consumidor,

- Perfume de Cocona: Se aprovechará la cáscara de la fruta por su olor dulce y característico.

- Shampoo a base de pulpa de Cocona: Dará brillo natural al cabello, gracias a su contenido de calcio, hierro, vitaminas, pectina, fósforo, caroteno y complejo B.