[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Valencia el 23/11/2017

# [El caqui persimón, la variedad más destacada de Valencia](http://www.notasdeprensa.es)

## El año 2017 cerrará con una cifra de producción de 300.000 toneladas de caqui persimón

El caqui persimón es ejemplo de evolución tecnológica en la agricultura. Así lo indica Sunzest Fruits, empresa valenciana abocada en el cultivo de caqui tradicional y caqui persimón de alta calidad y especializada en la venta de naranjas online, al ser testigo de cómo ha crecido la producción y comercialización de esta fruta, que hace 20 años era de consumo interno y hoy es uno de los productos de exportación clave de varias localidades de España. Se esperan 300.000 toneladas de caquis persimón para 2017Valencia es una de las ciudades con mayor producción de esta fruta. Según cifras dadas por la Generalitat Valenciana, se espera que en 2017 se hayan producido alrededor de 300.000 toneladas de caqui persimón. Los productores valencianos se han caracterizado por cultivar variedades muy codiciadas de este fruto. El caqui es una fruta de procedencia asiática. Su origen es remoto (se asocia al siglo VIII) y desde ese entonces se han generado más de 500 variedades, entre las cuales destacan la china, la japonesa y, por supuesto, la española. Caqui tradicional vs. caqui persimónEl caqui es una fruta que al cambiar a color naranja, tiene una textura dura, pero su comercialización no es viable por el alto contenido en taninos que le confieren el sabor astringente. Para poder consumirse de forma tradicional, se necesita que madure por si mismo de forma que pierda la astringencia a la par que la textura pasa a ser blanda. Esto implica que ha de comerse con cuchara y, además, una dificultad añadida en cuanto al traslado y su comercialización. Por otro lado, el caqui persimón, es el mismo caqui, que una vez ha cambiado a color naranja, se somete a un proceso de eliminación de la astringencia por medio de retirar el oxígeno agregando dióxido de carbono a una temperatura específica. Este proceso controlado permite obtener una fruta apta para su consumo, sin astrigencia y con una textura firme, similar a la de una manzana. El derecho a comercializar este producto bajo el nombre de persimón solo lo tiene una empresa. No obstante, aunque el resto de empresas del sector no tengan los derechos, sí que pueden comercializarlo, y de hecho así se hace alrededor de todo el mundo. Destacar que la variedad de caqui cultivada mayoritariamente en España, es la variedad Rojo Brillante, con sus características especiales; es decir, el caqui, sea tradicional o sea persimón, se trata de la misma variedad, la diferencia está en el momento de la recolección. Cifras favorables en 2017Elena Cebrián, consejera de Agricultura, fue enfática al indicar que el caqui persimón es una fruta con mucho futuro, no solo como producto de consumo interno, sino como fruta de exportación. En 2016, se exportaron más de 145.000 toneladas, lo que representa cerca del 5 % de la fruta que se exporta desde Valencia. Y, en 2017, se mantuvieron números similares al año pasado en cuanto a producción. Sin embargo, es muy visible un aumento considerable en la exportación del caqui persimón. Cifras de la Consejería de Agricultura señalan que hasta julio de 2017 se había exportado un 36,7 % más que en el mismo período correspondiente al 2016. Previsiones para el 2020Las cifras indican que el caqui persimón es una fruta que está en pleno ascenso. En 2020 se espera que la producción valenciana llegue a 640.000 toneladas. Así lo indicaron Elena Cebrián y Ximo Puig, presidente de la Generalitat Valenciana. Esta ciudad se mantiene líder en la producción de caqui persimón, representando la mayor cantidad de producción de este fruto en España. El caqui español destaca en la ciudad de ValenciaAdemás de Valencia, las provincias de Sevilla, Castellón, Málaga, Huelva y Granada también cultivan exitosamente esta variedad. Pero el caqui persimón valenciano es el más atractivo y el más demandado. Según datos del Ministerio de Agricultura, Valencia abarca más del 90 % de la producción española de este fruto. Por esto es considerada la ciudad de referencia en cuanto al cultivo de caqui persimón. Esta es una fruta de temporada, por lo que el momento óptimo de la cosecha se da entre octubre y enero. Sin embargo, se están llevando a cabo investigaciones que permitan la ampliación de dicho período a cinco meses. Así lo señaló Cirilo Arnandis, presidente de las Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad de Valencia, quien recalcó el valor de la investigación continúa para poder obtener todos los beneficios de esta variedad. El caqui y la prevención del cáncerEl caqui persimón, además de ser una fruta dulce, de textura agradable y color llamativo, brinda muchos beneficios al organismo. Un estudio publicado en 2014 por la unidad de Química Analítica de la Universidad de Valencia ha demostrado el efecto favorable del caqui en la disminución de riesgo de padecer enfermedades degenerativas como el cáncer, gracias a sus propiedades antioxidantes. Provitamina A, vitamina C y potasio también son componentes del caqui. Su alto contenido de glucosa le otorga características nutritivas, y al ingerirse maduro, favorece la regulación del tracto intestinal por su cantidad de fibra.

**Datos de contacto:**

Ángel Puchol

961441511

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-caqui-persimon-la-variedad-mas-destacada-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Valencia Industria Alimentaria Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)