

Mercado mundial del maracuyá

by Manuel A. Gómez Cruz - lunes, abril 04, 2005

https://vinculando.org/mercado/mercado_maracuya.html

[- Ver segunda parte. Mercado del maracuyá en México -](#)

**Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial
CIESTAAM, Universidad Autónoma Chapingo.
Chapingo, Septiembre de 1996.**

Presentación

El presente artículo es el resumen de un estudio más amplio sobre el maracuyá que realizaron los autores, investigadores del Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM) para Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria (ASERCA) durante los meses de enero y febrero de 1996, como parte de las actividades de investigación que ésta promueve para apoyar a los productores rurales de nuestro país.

El presente artículo se concentra en su primera parte en una breve presentación de la fruta y el origen de su nombre; en la segunda, se desarrollan los aspectos más importantes del mercado internacional, en particular se analiza los principales países productores y la situación del mercado internacional; finalmente, en una tercera y cuarta parte, se describe la situación de la producción y comercialización a nivel nacional para de ahí plantear algunas propuestas.

¿Qué es el maracuyá?

el maracuyá es una fruta tropical de una planta que crece en forma de enredadera y que pertenece a la familia de las *Passifloras*, de la que se conoce más de 400 variedades (ver Gráfica en la página siguiente).

Aunque el nombre del maracuyá proviene de una voz indígena del Brasil que hacía referencia a las características del fruto[1], esta fruta también es conocida como Fruta de la Pasión[2], nombre que hace alusión a la pasión o sufrimiento de Cristo, debido que en el arreglo de las estructuras florales los colonizadores vieron los elementos de dicho suceso, y esa estructura se presenta en las diferentes especies que componen en conjunto la familia botánica de las *Passifloras*. Su nombre científico de *passiflora edulis* Sims especifica que su fruto es comestible. Actualmente, más de 40 países en el mundo cultivan el maracuyá en forma comercial.

Esta planta, originaria del Brasil, presenta dos variedades o formas diferentes: la púrpura o morada (*P. edulis* Sims.) y la amarilla (*P. edulis* Sims. f. *flavicarpa* Degener). La primera, principalmente, se consume en fresco y prospera en lugares semicálidos y a mayor altura sobre el nivel del mar, en tanto que la segunda crece en climas cálidos, desde el nivel del mar hasta 1000 m de altitud. La última es más apreciada por la industria gracias a su mayor acidez.

En nuestro país se han cultivado ambas formas de maracuyá, aunque la más extendida ha sido la amarilla.

Su jugo es ácido y aromático; se obtiene del arilo, tejido que rodea a la semilla, y es una excelente fuente de **vitamina A, niacina, riboflavina y ácido ascórbico**. La cáscara y las semillas también son susceptibles de emplearse en la industria, por los componentes que tienen.

El mercado mundial del maracuyá[\[3\]](#)

Principales Países Productores

Desde Brasil, el maracuyá se ha extendido prácticamente a todas las zonas tropicales del mundo. Históricamente, en la mayoría de los países la producción se ha iniciado como un cultivo de traspatio, para el consumo casero; después se ha vuelto comercial para satisfacer la demanda interna. Ese proceso ha sido más o menos lento y su desarrollo en cada país ha dependido de los apoyos gubernamentales y de los compromisos con la agroindustria. Australia y Hawaii son los que más han fomentado y apoyado la investigación, posteriormente Colombia y Brasil han hecho aportes relevantes.

En la ubicación geográfica de las principales regiones productoras han ocurrido importantes cambios durante los últimos años. En 1970, siete países cubrían entre el 80 y 90% de la producción que ingresaba al mercado mundial: Hawaii (EUA), Islas Fiji, Australia, Kenia, Sudáfrica, Nueva Guinea y Nueva Zelanda. A partir de los años 80 se traslada el centro de producción a América Latina, respondiendo a una creciente demanda de jugo concentrado surgida en estos años en Europa, que no fue satisfecha por los centros tradicionales de producción. En los años 90 es el continente latinoamericano el que aporta el 90% de la producción mundial (ver Cuadro 1). Por otro lado, algunos países productores entran en una verdadera crisis como las Islas Fiji, que recientemente abandonaron este cultivo debido a que sufrió el ataque de virosis.

Brasil[\[4\]](#)

El principal productor a nivel mundial a partir de los años 80 ha sido Brasil. En este país se han dedicado a su cultivo 25,000-33,000 hectáreas durante los últimos años, generando el 50% de la producción mundial (250,000-420,000t). Por sus condiciones climáticas, en este país se puede cosechar prácticamente durante todo el año.

Su productividad oscila de 1.2 a 45 t/ha, el promedio es de 12 t/ha, sus costos, por lo tanto, son muy variables, pero en explotaciones orientadas al mercado, en un ciclo de tres años, oscilan entre 180-290 US\$/t, con lo que se obtuvo en promedio una ganancia neta de US\$ 1,500 por hectárea, durante los últimos 5 años. De su producción anual, se comercializa el 70% como fruta fresca; el 30 % restante va a la producción de jugo fresco y concentrado. Su participación en el mercado mundial es de 10% de las exportaciones. En 1995 la producción de Brasil no fue suficiente para satisfacer su creciente demanda interna, hecho que se explica por el favorable desarrollo económico del país, aunado a un creciente poder adquisitivo de la población y a la reducción cíclica de la producción. Por esta razón, Brasil se convirtió en un importador neto de jugo de maracuyá.

Colombia[\[5\]](#)

En Colombia el cultivo comercial se inició en los años 60 y fue hasta los 80 que se lanzó al mercado internacional. La superficie dedicada varía entre 2,500 y 7,000 hectáreas y el 70% de la producción se exporta, dejando el 30% para el mercado interno. El rendimiento medio alcanza las 20 t/ha, marcando la punta mundial, y su costo medio de producción, en el ciclo de tres años, es de US\$ 180/t. Colombia participa en el mercado mundial de manera variable; en 1993 aportó del 60 al 70%, aunque en el 1994 contribuyó sólo el 7.3%. En este país el ica promovió ampliamente el cultivo al tiempo que se dió un fuerte soporte técnico y créditos accesibles a los productores por parte de la Caja de Crédito Agrario y de la Federación Nacional de Cafeteros.

Ecuador[\[6\]](#)

Ecuador es un país que recientemente ha iniciado su participación en el mercado mundial. A pesar de la caída de los precios internacionales en 1993 y 1994, Ecuador continuó produciendo y procesando jugo de maracuyá en

volúmenes importantes. Una política firme de apoyo a la producción de cultivos alternativos, por parte de las industrias nacionales y de organismos gubernamentales, permitió que para 1993 hubiera una superficie de 3,500 ha (con una producción de 49,000 t) y que a finales de 1995 fuera el único abastecedor del mercado mundial, exportando a EUA, Europa, Chile, Argentina e inclusive a Brasil. Un aspecto importante es que el desarrollo positivo de la demanda interna y externa ha propiciado la mejora de las técnicas de cultivo y los rendimientos unitarios y por ello las industrias proporcionan asistencia técnica y apoyo crediticio a los productores para poder obtener fruta de calidad acorde a las necesidades. El rendimiento promedio de maracuyá en Ecuador es de 14 t/ha.

Perú^[7]

En Perú este cultivo presenta un ciclo de vida más largo que en Brasil y Colombia, ya que se obtienen rendimientos altos aun durante el 5º año. La productividad media nacional es de 36 t/ha en un ciclo de tres años. En 1993, tenía en producción 1,200 ha y 752 en 1995. En 1996 produjo 6,000 t, con un costo de 160 US\$/t bajo condiciones de riego. En la actualidad, el 70% de la producción se destina al mercado en fresco y 30% a la agroindustria.

Otros Países Productores

Los cuatro países mencionados aportan más del 90% del total de la producción mundial. Otros países importantes de América Latina son: Venezuela, con una superficie de 1,000 ha y una producción que oscila entre 15,000 y 20,000 t^[8]; y Costa Rica, que a principios de los años 90 alcanzó una superficie de casi 900 ha.

Otros países que fuera del continente americano cuentan con cierta producción son actualmente: Kenia, Zimbabwe y África del Sur, en África, produciendo principalmente el maracuyá morado con una fuerte orientación hacia la exportación en fresco para Europa; y Tailandia, Malasia e Indonesia en Asia. Todos ellos en conjunto aportan menos del 7% del total mundial.

Característica de la Producción y de los Precios

La producción del maracuyá se caracteriza por su carácter cíclico y su gran inestabilidad. La superficie cultivada y producción varían enormemente año con año, como respuesta de los productores a la gran variación de los precios en el mercado. Cuando el precio del jugo concentrado rebasa los US\$ 3,500/t todos los países productores reaccionan rápidamente ampliando incontroladamente la superficie y algunos países sin experiencia en el cultivo se incorporan. Como consecuencia de esto y debido al corto tiempo entre siembra y primera cosecha (6-9 meses) caen en pocos meses abruptamente los precios (ver Cuadro 2) y convierten la actividad en un negocio con pérdidas, lo que motiva a los productores a abandonar sus plantaciones. 1996 es un año en que todos los países están ampliando sus superficies debido a las altas cotizaciones de 1995. Por el otro lado, cuando los precios son demasiado alto, como a fines de 1995 y principios de 1996, los países importadores ya no compran sino sustituyen el maracuyá por otras frutas y esperan mejores precios causando finalmente una caída drástica de los mismos^[9].

Cuadro 2. Maracuyá. Evolución de precios del jugo concentrado y natural (US\$/t), 1980-1996

Año	Jugo concentrado (50°brix)	Jugo simple (12°-15°brix)
1980	10,000	1,600-2,900
1987	7,700-5,500-5,000*	2,000-2,100
1988	4,500-3,800-3,500*	790-900-1,300*
1989	2,400	1,500-1,700

1990	3,000-3,500-4,500*	1,700-2,000
1991	5,000-5,500-6,000*	n.d.
1992	3,500	750
1993	2,000-2,100	1,000-1,200
1994	2,800-3,000	1,400-1,900
1995	3,200-5,300-5,800*	1,900-2,040
1996+	5,300	

* Evolución del precio durante trimestre de cada año, + Enero de 1996.

Fuente: ONU, ICC, Ginebra, varios años.

El Comercio Internacional

Inicio del Comercio

La historia del comercio internacional de maracuyá es reciente, a pesar de que el jugo (néctar con agua y azúcar) había sido conocido desde hace mucho tiempo en Australia, África, Hawaii y Sudamérica. El cultivo de traspatio no permitió obtener excedentes exportables antes de los años 60 y por ello el consumo se quedó limitado a las regiones productoras, además de que no existía la tecnología para su conservación y transporte a cualquier país.

La situación cambió con el crecimiento del turismo a países de zonas tropicales y subtropicales. Los europeos, sobre todos los alemanes, conocieron bebidas y refrescos tropicales. La atracción por lo nuevo, lo exótico, lo diferente, ha ido en aumento hasta hoy en día. Cuando un alimento tiene características nutricionales positivas y va acompañado por una imagen de “es bueno para ti” tiene posibilidades casi ilimitadas de ser aceptado.

Motivados por el creciente interés por el consumo de productos tropicales o exóticos, algunas compañías embotelladoras de Europa buscaron diversificar su gama de productos a partir de los años 60. Este fue el caso de los jugos de frutas exóticas como del mango, la guayaba y el maracuyá.

Países Exportadores

Aunque los países europeos buscaron satisfacer el abastecimiento con la producción de África, en la actualidad estos países prácticamente no juegan ningún papel como exportadores de jugo y concentrado de maracuyá, siendo los cuatro países latinoamericanos, Ecuador Colombia, Brasil y Perú, los que tienen el monopolio del mercado, al ofrecer casi el 90% de la demanda mundial (ver Cuadro 3).

Cuadro 3. Exportación mundial de jugo concentrado de maracuyá por países seleccionados, 1987-1995 (toneladas, 50 grados brix)

País exportador	1987	1988	1989	1990	1994	1995
Colombia	2,487	3,286	2,068	1,889	270	1,000

Brasil	1,800	2,994	3,877	1,350	2,115	248
Ecuador	800	1,100	1,200	1,485	4,200	3,000
Perú	1,029	1,178	1,705	1,243	1,207	605
Suma de los 4 países	6,116	8,558	8,850	5,967	7,792	4,853
Total mundial*			14,000		10,000	

*Estimación

Fuente: Sato, G.S. *et.al.*, *Informações Econômicas*, vol. 22, núm. 6, Brasil 1992, FNP/DTIC/MICT Brasil 1996. RAP, USA, 1995 y AGRINPEX, Colombia, 1996 e información obtenida a través de INTERNET.

México se ubica dentro del gran número de países que ocasionalmente incursionan en el mercado de exportación. La pequeña superficie sembrada, de hecho, no permite competir con Ecuador o Colombia. No obstante, durante los últimos años la producción en fresco resultó demasiado grande para el mercado nacional, por lo que algunos productores decidieron acopiar la cantidad necesaria (12,000 l de jugo natural) para su procesamiento y exportación. Una juguera especializada en el procesamiento de naranja, de Veracruz, vendió las 3 t de concentrado que se derivaron de esta acción al mercado norteamericano, en 1994 y 1995.

Países Importadores

Existen tres grupos de países importadores de jugo de maracuyá, como se aprecia en el Cuadro 4.

Alemania es el principal consumidor del concentrado y jugo simple de maracuyá a nivel mundial. En años de precios bajos el consumo puede alcanzar el 3% del total de todos los jugos [10]. Prácticamente todas las embotelladoras alemanas ofrecen néctar de esta fruta con un contenido mínimo de 25% de pulpa. No obstante, el principal uso que se le da al jugo es incorporarlo a los jugos multivitamínicos o usarlo como reforzador del sabor de otras frutas, sobre todo del durazno, en jugos mezclados, yoghurt, quesos, etc.

Cuadro 4. Principales países y regiones importadores de jugo de maracuyá

	Participación	Importación 1992
	(%)	(t)
Unión Europea	60-70	8,770
América del Norte	20-22	2,960
EUA	12-15	(1,500-1,700)
Japón	1	120
Otros	8-20	

Fuente: Elaboración propia con base en estadísticas nacionales.

En América Central y del Sur, países como Brasil, Chile y Argentina constituyen mercados que se desarrollan rápidamente para el jugo de maracuyá. Por la caída de la producción en 1994, Brasil se vió obligado a comprar a Ecuador y a otros vendedores de 500 a 1,000 t, a una precio de US\$5,500 por tonelada.

También México se ubica entre los importadores de jugo concentrado de maracuyá, aunque en cantidades todavía muy reducidas. A partir de 1994 está importando y en 1995 compró aproximadamente 12 t, de Colombia y

Ecuador, para la elaboración de un jugo de frutas tropicales.

En Asia aparecieron Japón, Taiwan y Corea del Sur como mercados nuevos para el jugo, no obstante, su demanda todavía no es posible de estimar.

Perspectivas del Comercio.

La demanda mundial de concentrado y jugo simple de maracuyá creció en forma constante hasta mediados de los años 80. A partir de los años 90 se observa un estancamiento. Si bien no se dispone de datos confiables se puede estimar una oferta y demanda mundial entre 10,000 y 14,000 t de jugo concentrado a 50° Brix.

Actualmente, el maracuyá cubre apenas el 1% del mercado mundial de jugos, concentrados y pulpas; aunque, sin contar a la piña y a los cítricos; junto con el plátano y el mango integra el grupo de mayor demanda de frutas tropicales. Su penetración en el mercado de los países industrializados se ha visto dificultada por: la inestabilidad de su oferta, la gran variación de sus precios que oscilan entre US\$ 2,000/t (1993) y US\$ 10,000/t (1980) (ver Cuadro 3) y sus altas cotizaciones en comparación con otros jugos; además, existen otras razones, como las características de su aroma y su sabor ácido que son poco conocidos y saturan rápidamente el gusto del consumidor, así como la fuerte competencia con muchas otras frutas tropicales.

El jugo de maracuyá tiene una de las peores reputaciones en el mercado internacional: es el más imprevisible en cuanto a la oferta y precios y el más inseguro para los compradores en cuanto a un abasto continuo. Es decir, presenta una situación difícil de resolver que no ayuda a su fomento.

Por todas estas razones se estima que el maracuyá difícilmente alcanzará un alto volumen en el mercado internacional.

Notas

* Agradecemos al Dr. Pablo Ramírez y a los Ing. Reyes Altamirano y Salvador Bravo los comentarios y correcciones al documento.

[1]. Una de las posibles explicaciones del origen del nombre maracuyá es que los indígenas de Brasil llamaron la fruta "*maraiú-ya*", que proviene de fruto "*marahu*", que a su vez viene de "*ma-râ-ú*" que significa "*cosa que se come de sorbo*", por lo que la unión de las dos palabras significa "*fruto que se come de un sorbo*"; al conocerla los colonizadores, la palabra se degeneró llegando a la que hoy conocemos; maracujá (en portugués) o maracuyá (en español).

[2]. En el mundo existe un sinúmero de nombres para esta fruta: *parcha* o *parchita* en Puerto Rico, Venezuela y algunas regiones de Colombia; *ceibey* en Cuba, *lilikoi* en Hawaii; *couzou*, *gredille*, *barbadine* y *friut de la passion* en Francia; *Passion Fruit* en países de habla inglés; *Maracuja* y *Passionsfrucht* en alemán.

[3]. A nivel mundial no existe ninguna estadística comercial para el maracuyá, lo que dificulta el análisis. Algunos países (Brasil y Colombia) publican información sobre su exportación, no obstante, dicha información carece de actualidad. Por otro lado, los países importadores integran los registros de sus compras de fruta fresca, jugo concentrado o natural con los de otras frutas de menor importancia.

[4]. Información directa de M.C. Adelise de Almeida Lima, EMBRAPA, Brasil. Ivo Manica, *Maracujá. Fruticultura Tropical*. Editora Agronomica Ceres, São Paulo, Brasil 1981. Abel Reboucas São José, *Maracujá. Produção e Mercado*. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista - Bahia - Brasil 1994. FNP, Brasil 1996.

[5]. Primer Simposio Internacional de Passifloras, Colombia 1992 e Información directa AGRINPEX, Santafe de Bogotá, Colombia. Febrero de 1996.

[6]. RAP. World Market for Passion Fruit, Bethesda, MD, USA, 1995.

[7]. Información directa, Cervecería del Norte, Lima, Perú, Febrero 1996.

[8]. EMDAGRO, Brasil 1992.

[9]. ICC, Fruit Juice Report, Selected European Markets, Ginebra, January 1996, obtenido a través de INTERNET.

[10]. Información directa de embotelladoras alemanas.

* Con la colaboración de: Alberto Barrera González y Laura Gómez Tovar