



EL CAQUI

El **caqui o kaki** (*Diospyros kaki* L.), también conocido como “palosanto”, es un árbol de hoja caduca de unos 8-10 metros de altura que pertenece a la **familia botánica Ebenaceae**. Tiene su origen en **China y Japón**, aunque posteriormente se introdujo en países occidentales como **Estados Unidos, Francia, Italia y España**. Sus primeros usos fueron como árbol ornamental debido al color tan vistoso que presenta su follaje y frutos en otoño. Más tarde, se utilizó en ebanistería por la gran calidad de su madera y finalmente su cultivo se expandió tras el descubrimiento de las **características organolépticas** tan interesantes que presentan sus **frutos maduros**. Pese a que tiene una gran **importancia económica** en determinadas comarcas de España, principalmente en la **Comunidad Valencia, Andalucía y Cataluña**, se considera un frutal “menor” por su menor producción y consumo en comparación con los frutales “mayores”.

Su **fruto** es una **baya comestible** que se caracteriza por presentar una **piel** lisa, brillante, y de color amarillo-anaranjado o rojo intenso. La **pulpa** del fruto inmaduro es dura y áspera. Además, es muy **astringente** por su alto contenido en taninos. No obstante, cuando el fruto madura adquiere una **textura** fina y un **sabor** dulce. Las **variedades** de caqui se clasifican en función de su astringencia en: “astringentes” (“*Tomatero*”, “*Gordo*” y “*Rojo Brillante*”), las cuales necesitan madurar para poder ser consumidas; y “no astringentes” (“*Sharon*”, “*Sharoni o Triumph*” y “*Fuyu*”), que son las de mayor consumo actualmente.



Son frutos poco ácidos cuya **composición nutricional** varía en función de la variedad que se trate. No obstante, todas ellas presentan un elevado contenido en **agua, hidratos de carbono** (fructosa y glucosa), **fibra de tipo soluble** (pectinas) y **vitaminas** (A y C). La vitamina C se encuentra sobre todo en la piel, que no suele comerse. Su contenido en **grasa y proteínas** es bajo.

Fuentes:

- Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). (2007).
- DTU Food (FRIDA). (2020).
- Moreiras, O., Carbajal, A., Cabrera, L., & Cuadrado, C. (2018). Tablas de Composición de Alimentos. Guía de Prácticas. Grupo Anaya, 19ª edición.
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (2016). National Nutrient Database for Standard Reference.

Recopilación y validación de la información realizada por el Grupo de Investigación ALIMNOVA de la Universidad Complutense de Madrid.