

# ¡Coma rambután de forma diferente!

Ingenieros en alimentos de la UCR crearon nuevos productos a partir del fruto conocido como mamón chino

7 SEPT 2017 Innovación



El rambután (*Nephelium lappaceum*), conocido como mamón chino, se caracteriza por ser una importante fuente de fibra de alta calidad digestible, contiene vitamina C y vitamina B (en menor proporción) y aporta minerales como potasio y magnesio. Además, su cáscara contiene una alta cantidad de antioxidantes.

Laura Rodríguez Rodríguez

Dátiles de rambután (el fruto con semilla), jugo clarificado, snacks de la pulpa deshidratada, semillas tipo pistacho y harina hecha a base de la cáscara de rambután son algunas de las novedades desarrolladas por ingenieros de alimentos de la Universidad de

Costa Rica (UCR) a partir de éste delicioso fruto que conocemos **en Costa Rica como mamón chino**.

Estos productos han sido desarrollados por ingenieros del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([CITA](#)) de la Universidad de Costa Rica (UCR) como parte de un convenio con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación ([FAO](#)) que inició en el 2013.

El desarrollo de productos a partir del rambután permitirá a los pequeños productores de la Región Brunca **evitar pérdidas por sobreproducción y aprovechar toda la fruta** que se compone por un 49% de pulpa (arilo), 44% de cáscara y un 7% de semilla.



Actualmente en el país se produce la variedad de rambután conocida como mamón híbrido o CORBANA que tiene la ventaja de que la pulpa se desprende de la semilla más fácilmente, lo cual permite evitar problemas de atragantamiento. Cristian Araya Badilla

## Tecnología de alimentos

El ingeniero en alimentos Wilfredo Flores del Valle, investigador del CITA y coordinador del proyecto, explicó que su objetivo fue innovar con productos que mantuvieran el sabor y las propiedades nutritivas del rambután y además buscaron aprovechar todas las partes de la fruta bajo una perspectiva de **cero desechos**.

Uno de los productos más innovadores que crearon es **el dátil de rambután, que permite consumir la pulpa y la semilla juntas**, con lo que se logra la combinación de ambos sabores en cada bocado. Esto se logró mediante un proceso de deshidratación osmótica y secado por arrastre de aire.

Para aprovechar la cáscara que normalmente se desecha se desarrolló una harina que concentra todas sus propiedades nutritivas Flores destacó que de acuerdo a un estudio realizado por la Universidad Nacional se ha comprobado que la cáscara de rambután tiene un alto contenido de antioxidantes, incluso más que la mora.



Los investigadores del CITA lograron desarrollar un proceso tecnológico que permite consumir la semilla como nuez en una presentación tipo pistacho, con lo cual se brinda una solución al problema de cómo industrializar la semilla. Cristian Araya Badilla

## Soluciones para productores

En Costa Rica la producción de rambután está en manos de pequeños productores de las regiones Brunca, Huetar Caribe y Huetar Norte. Según estimaciones del Ministerio de Agricultura (MAG), en el país hay cerca de 1700 hectáreas plantadas, lo que genera una producción cercana a los 2 millones de kilos.

Guillermo Murillo, funcionario de la FAO, explicó que los productores enfrentan un problema muy grande, “cuando inicia la producción los precios andan muy bien pero conforme aumenta la producción los precios bajan sustancialmente, entonces se trató de hacer otros productos a partir del rambután”.

Por su parte, Rodrigo Rodríguez, representante de la Asociación de Fruticultores de la Región Brunca ASOFRUBRUNCA, comentó sobre el impacto que esto tendrá para los productores; “realmente para cualquier empresa que trabaje en frutas la mayor ganancia está en darle valor agregado, en el momento en que se tenga la planta creo que se nos abren todas las posibilidades porque nosotros utilizaríamos todo, la idea es utilizar la pulpa, la semilla y la cáscara”.

## Trasferencia tecnológica

La transferencia de la tecnología desarrollada por el CITA-UCR estará culminada una vez que sus principales beneficiarios, las asociaciones de productores de la región Brunca ASOFRUBRUNCA y APROFUT, logren poner en marcha sus propias plantas procesadoras donde podrán generar productos terminados para el mercado local e internacional.

En el caso de ASOFRUBRUNCA, Rodríguez detalló que ya cuentan con un diseño de la planta de valor agregado que les aportó el CITA, así como el financiamiento por parte del Instituto de Desarrollo Rural (INDER) para la compra de un terreno donde la ubicarán. Esta asociación actualmente cuentan con 170 socios y su actividad económica beneficia a alrededor 700 familias.

Por el momento, los productos elaborados por el CITA estarán a disposición del público este fin de semana en la tercera edición de la **Feria del Rambután organizada por ASOFRUBRUNCA** que se realizará el 9, 10 y 11 de setiembre en Pueblo Nuevo de Pérez Zeledón.



[Katzy O'Neal Coto](#)  
Periodista Oficina de Divulgación e Información  
[katzy.oneal@ucr.ac.cr](mailto:katzy.oneal@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [agroalimentarias](#), [maman chino](#), [agroindustria](#), [fao](#), [agricultores](#).