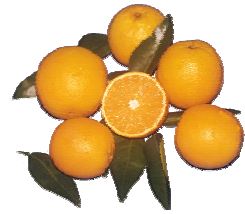




# EL FRUTAL



Vol. 6 Núm. 2 2010

Agro. José L. Zamora Echevarría  
Catedrático Asociado a/c frutas

## *Limas y limones comerciales en Puerto Rico*

Las limas y los limones siempre han tenido una gran aceptación en el consumidor puertorriqueño, especialmente las limas, que comúnmente nombramos limones, ya sea el famoso limón (lima criollo o el Tahití. Este último es la variedad más sembrada a nivel comercial. Hay varias diferencias entre las limas y los limones. En primer lugar, los limones se consumen completamente maduros (amarillos) y las limas se consumen cuando comienzan a cambiar de color verde oscuro a verde claro, esto debido a que las limas cuando están completamente maduras pierden parte de la acidez y el sabor tiende a cambiar, lo que no pasa en los limones. Además, los limones suelen ser más grandes y de cáscara más áspera o rugosa. Aunque, hay variedades de limón como el Meyer que es de cáscara lisa. En Puerto Rico, según el Censo agrícola del 2007, hay aproximadamente 169 cuerdas de limones (limas) establecidas por toda la Isla, pero este número ha ido en aumento con las siembras nuevas de los pasados 3 años. Se ha reportado una producción de 4,960 millares de frutas, con un valor de 630,000 dólares según las estadísticas del Departamento de Agricultura de Puerto Rico. Aunque, hay una gran diversidad de variedades de limones y limas en el mundo, en Puerto Rico la más sembrada y consumida es la lima Tahití. Entre otras variedades presentes en la Isla están:

Limones – Mallorca, Eureka, Lisbon (Lisboa), Villa Franca, Meyer, Limón Rugoso (de cabro) y limón Carlo. Aunque los limones se consumen en la Isla, son variedades que no son sembradas por nuestros agricultores con fines comerciales. Pero la variedad Meyer ha despertado un gran interés en los últimos años por los consumidores y agricultores. El limón Rugoso se ha estado evaluando como patrón por los pasados años en la Estación Experimental Agrícola y ha demostrado muy buenas cualidades.

Limas – Criollo (Del País), Tahití, Juliano y la Lima Dulce de Palestina, mejor conocido como limón dulce. La mayor parte de los limones (lima) del país que se propagan es por semilla, ya que no se han evaluado clones para desarrollar alguna variedad superior.

A continuación se describen las dos variedades de limas más importantes en la Isla (Tahití y Limón del País) y la única variedad de limón que se siembra de forma comercial en Puerto Rico el limón Meyer.



**Lima Tahití** - Es la lima más importante en Puerto Rico. El árbol tiene un crecimiento moderado y se ramifica desde bien abajo. Se adapta bien a zonas altas, costeras e intermedias, pero las mejores siembras se desarrollan en las zonas intermedias y costeras. Los árboles son de rendimientos altos y con la producción distribuida durante casi todo el año. Las hojas son color verde oscuro en la parte superior y verde claro en la inferior, no tienen los bordes lisos y tienen fragancia a limón muy agradable. La mayor producción ocurre entre los meses de abril a

agosto. Las frutas son de tamaño mediano a grande y de forma ovalada. La cáscara es de color verde brillante y lisa. La pulpa es de color verde pálido, sin semillas y con abundante jugo.



**Lima Criolla** – En esta variedad la mayoría de los árboles se propagan por semilla. Es de crecimiento moderado, muy ramificado y con muchas espinas pequeñas. Las frutas son pequeñas y de forma redonda a globosa. La cáscara es fina, lisa y de color verde intenso. La pulpa es de color verde claro, ácida, aromática, con mucho jugo y tiene muchas semillas pequeñas. No es recomendable consumir la fruta completamente madura (amarillo) porque pierde mucha acidez y el sabor no es muy agradable.



**Limón Meyer** – Aunque en Puerto Rico no se siembran comercialmente los limones, esta variedad ha tomado gran auge en los pasados años. El árbol es de crecimiento moderado y ramificado. Produce muchas frutas de tamaño mediano a grande y de forma globosa a ovalada. La fruta tiene el ápice y la base redondeados, con la unión del pedúnculo un poco levantado. La cáscara es fina, lisa, está bien pegada a la pulpa, de color verde claro cuando la fruta está verde y amarilla al madurar. La pulpa es de

color verde claro, ácida, tiene pocas semillas y con abundante jugo. Puede producir casi todo el año, pero la época de mayor producción es entre los meses de noviembre a marzo.