



Tropical Fruit Factsheet

Carambola

Authors: Jeff Wasielewski, Laura Vasquez and Jonathan H. Crane

Common name: Carambola (Star fruit)

Botanical name: *Averrhoa carambola*

Family: Oxalidaceae

Good varieties: Arkin, Fwang Tung, Kary, Sri Kembangan

About the fruit: When cut in a cross-section, the result is a star. Can be used in salads and eaten fresh.

Season: January/February and September/October.

Why you should consider it: The fruit is at its sweetest and best flavor picked when yellow color has developed along the fins but overripe if orange or dark orange in color. A tropical fruit workhorse, the carambola produces a large amount of fruit with very little effort.

Be aware: Needs wind protection for best tree growth, flowering, and blemish free fruit. Will require a fertilizer program to look its best. People who have been diagnosed with kidney disease should not eat carambola (star fruit) unless their doctor says that it is safe for them to eat. This fruit may contain enough oxalic acid to cause a rapid decline in renal function.

Pruning: The carambola takes very well to pruning and can be kept at eight to ten feet through annual selective pruning. Remove strong verticals and encourage lateral growth.

Planting: Make sure not to plant too deep. Dig the hole bigger than the container but refill the hole with the native soil so the plant's first flare root is at or just above ground level. Protect the tree from mechanical damage (string trimmers and mowers).

Fertilizer: Use an 8-3-9 or something similar two to three times during the rainy season (May to October). Drench with chelated iron (EDDHA) and use a micro-element foliar spray two to three times from May to October.

For more information see: Carambola growing in the Florida home landscape (edis.ifas.ufl.edu/mg269).



Un Vistazo a la Fruta Tropical

Carambola

Por: Jeff Wasielewski, Laura Vásquez y Jonathan H. Crane

Nombre común: Carambola

Nombre botánico: *Averrhoa carambola*

Familia: Oxalidaceae

Variedades recomendadas: Arkin, Fwang Tung, Kary, Sri Kembangan

Acerca de la fruta: Cuando se corta en sección transversal, el resultado es una estrella. Se puede usar en ensaladas y comer fresco.

Temporada: Enero/febrero y septiembre/octubre.

Por qué debería considerarlo: La fruta está en su punto más dulce y de mejor sabor cuando es de color amarillo a lo largo de las aletas, pero si es de color naranja o naranja oscuro está demasiado madura. La carambola es considerada la más trabajadora de frutas tropicales, por la gran cantidad de fruta que produce con muy poco esfuerzo.

Tome en cuenta: Necesita protección contra el viento para el mejor crecimiento del árbol, y la floración de fruta libre de imperfecciones. Requiere un programa de fertilización para lucir lo mejor posible. Las personas a las que se les ha diagnosticado una enfermedad renal no deben comer carambola a menos que su médico les diga que no hay ningún peligro. Esta fruta puede contener suficiente ácido oxálico para causar una rápida disminución de la función renal.

Poda: La carambola se adapta muy bien a la poda y se puede mantener entre 8 y 10 pies mediante una poda selectiva anual. Elimine las verticales fuertes y fomente el crecimiento lateral.

Plantar: Asegúrese de no plantar el árbol demasiado profundo. Cave el hoyo más grande que el contenedor, pero vuelva a llenar el hoyo con el suelo nativo para que la primera raíz acampanada de la planta esté al nivel del suelo o justo por encima. Proteja el árbol de daños mecánicos (cortadora de malezas y cortadora de césped).

Fertilizante: Use un 8-3-9 o algo similar dos o tres veces durante la temporada de lluvias (de mayo a octubre). Empape con hierro quelado (EDDHA) y use un rocío foliar de microelementos dos o tres veces de mayo a octubre.

Para obtener más información, consulte: Carambola growing in the Florida home landscape (edis.ifas.ufl.edu/mg269).