

TARWI

Lupinus mutabilis

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Esta leguminosa crece mejor en tierras altas y mesetas frescas. Se ha encontrado semillas de altramuza en tumbas de la era preincaica de la región andina central de América del Sur. Produce una masa de follaje con brillantes flores de color azul violáceo; la planta crece hasta 1 metro de altura.

Usos

Las semillas de tarwi deben remojar en agua durante varios días para eliminar los alcaloides amargos. Son una fuente de alto contenido de proteínas y aceite tanto para consumo humano como para el ganado. Como leguminosa, es importante como cultivo fijador de nitrógeno para suelos pobres (hasta 400 kg de nitrógeno por hectárea) y como cultivo de abono verde.

Nombres comunes

- Inglés
 - Tarwi
 - Andean Lupin
 - Pearl Lupin
 - Tarhui

Cultivo

- Elevación: 0-3,800 m (0-12,500 pies)
- Precipitación: tan solo 500 mm (20 pulgadas) o hasta 1,000 mm (40 pulgadas) pero no producirá una buena cosecha de semillas en condiciones de alta humedad o si se produce sequía durante la floración y el establecimiento de las vainas.
- Temperatura: 6 ° - 30 ° C (42 ° - 86 ° F); Las plantas maduras tolerarán las heladas.
- Suelo: Producirá una cosecha en suelos pobres, pero los mejores rendimientos se obtienen en suelos arenosos y bien drenados.

La cosecha y producción de semillas

Las semillas pueden cosecharse de 150 a 360 días después de la siembra, según la duración de los días cálidos. La polinización es hecha por insectos atraídos por el néctar oloroso a miel. A temperaturas óptimas, pueden cosecharse hasta 130 vainas con 2 a 6 semillas por planta. En las especies no domesticadas o silvestres, la vaina se abre en forma espontánea y dispersa la semilla, pero esta especie es particularmente buena para mantener la vaina cerrada hasta después de la cosecha. Las plantas de tarwi florecen y producen semillas de manera continua, lo que las convierte en una fuente constante de alimento para el pequeño productor que cosecha a mano. La cubierta seminal es blanda, de ahí que la germinación sea rápida.

Plagas y Enfermedades

Se sabe que existen variedades que resisten el hongo *Alternaria*, el mildiú y la roya.

Cocina y Nutrición

Después de remojarlas o hervirlas, las semillas de tarwi son una de las fuentes más ricas de proteína de buena calidad en la familia de las arvejas (chícharos, guisantes). Las semillas contienen hasta un 40% de proteína y un 20% de aceite de color claro. Cuando se muele, de la harina resultante puede elaborarse un pan rico en proteínas.

Referencias

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=7435>