BERENJENA

Solanum melongena Solanaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

El origen antiguo fue probablemente la región indo-birmana o posiblemente China. La planta hoy en día se ha extendido a zonas tropicales y subtropicales, a zonas templadas cálidas e invernaderos en climas más fríos.

Usos

Cuando están tiernas las frutas y han llegado a 2/3 del tamaño máximo, se ocupan como una verdura, normalmente cocida. Se comen las frutas tiernas crudas en Malasia. En la India, la berenjena a veces se ocupa para tratar diabetes, asma, cólera, y bronquitis.

Nombres comunes

- Inglés
  - Eggplant
- Francés
  - l'aubergine
- Alemán
  - Aubergine
- Portugués
  - Beringela
- Hindi
  - ■■■■■

Cultivo

- **Elevación**: 0-2500m (8200 pies)
- **Temperatura**: 28°-35°C (75°-100°F); Deja de crecer cuando las temperaturas caen a 10–12°C y las heladas matan las plantas.
- **Suelo**: Suelos húmedos con buen drenaje

Normalmente se cultiva la berenjena de semillas pero se puede usar también pedazos de tallo. Remojar las semillas 24 horas antes de plantar ayuda la germinación. Plantar en filas con 70 cm (30") entre filas y 50-60 cm (20") entre plantas. Para controlar las hierbas, cultivar a poca profundidad para evitar daños a las raíces. Las berenjenas consumen fuertemente y responden bien a una aplicación de estiércol o fertilizante balanceada a las cuatro a seis semanas de desarrollo. La berenjena se desarrolla mejor en altas temperaturas, luz abundante, y agua amplia. No es sensible a la largura del día.

La cosecha y producción de semillas

Cosechar frutas 60 a 90 días después de la plantación. Se debe cosechar frutas 3 a 4 veces por semana, cuando tengan 2/3 del tamaño máximo. Se debe coleccionar semillas de frutas completamente desarrolladas. Sacar semillas con una cuchara y lavar con agua para quitarles la pulpa. Las semillas deben ser secadas en la sombra hasta que tengan humedad de 12% y entonces deben ser almacenadas en un lugar seco y fresco. Las semillas almacenadas más de un año no mantienen un porcentaje alto de germinación.

Plagas y Enfermedades

La mayoría de enfermedades destructivas resultan de la Marchitez Bacteriana y Putrefacción de Frutas. La peste más destructiva es el Escarabajo Epilachna. Otras plagas son chinches apestosas verdes, ácaros, áfidos, y nematodos de raíz.

Cocina y Nutrición

Se puede comer la fruta fresca o después de rehidratar pedazos secados. La pulpa tiene una textura fina y un sabor reminiscente a champiñones, pero a veces más fuerte o incluso bastante amargo. Más frecuentemente las frutas se comen a la parrilla, fritas o cocidas al vapor; cocidas con otras verduras, carne o pescado; o se cuecen en cenizas con sazón de ajo, cebolla, especies, azúcar, aceite, salsa soya, etc. La berenjena tiene valor nutricional de 1.6% proteínas, 0.2% grasas, 4.0% carbohidratos, 1.0% fibra más hierro, calcio, vitaminas C, B1, B2, y niacina. Las frutas a veces se comen crudas pero pueden ser preparadas en muchas maneras como rostizadas, fritas, rellenas, en escabeche, o en curry.

Referencias

Daunay, M.C. y Chadha, M.L., 2004. **Solanum melongena** L. [Internet] Registro de PROTA4U. Grubben, G.J.H. y Denton, O.A. (Editores). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa/Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Países Bajos. http://www.prota4u.org/search.asp. Consultado: 15 de mayo de 2019.

Wikiespecies

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA

Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org

©2022 ECHO Inc.