

JATROFA

Jatropha, Piñón

Jatropha curcas

Euphorbiaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Este arbusto o árbol pequeño (hasta 6 m / 20 pies), tolerante a la sequía, y originario de Mesoamérica, ahora se cultiva pan-tropicalmente. Crece bajo precipitación anual menor de 300-1000 mm y tolera baja fertilidad de suelo. Las hojas son semi-suculentas y palmadas. Se defolia durante la sequía.

Usos

Se cultiva principalmente por el aceite de la semilla. El aceite de jatropha o *curcas* es un lubricante importante, siendo ingrediente del jabón, los cosméticos y el combustible de lámparas. El aceite también se utiliza en la fabricación de velas y ha sido recientemente seleccionado para uso como biocombustible. Todas las partes de la planta se utilizan en la medicina tradicional y con fines veterinarios, algunos con propiedades anti-cáncer. Una decocción de hojas con la savia de látex se utiliza como antiséptico para el cuidado de heridas.

Como cerca viva se siembran las estacas de Jatropha de forma contigua; Las vacas / cabras no la comen. Jatropha se puede plantar para reducir la erosión. Las hojas y la torta de prensa de extracción del aceite son un fertilizante valioso. Las diferentes partes de las plantas han demostrado propiedades insecticidas.

Nombres comunes

- Inglés
 - Jatropha
 - Barbados Nut
 - Physic Nut
 - Purging Nut
- Francés
 - purghère

Cultivo

- **Cultivo** : por medio de semillas, plántula o esquejes
- **Suelo**: mejor crecimiento con irrigación, se atrofia en suelos saturados
- **Elevación**: 0-1200m (4000 pies)
- **Temperatura**: mayor de 20°C (68°F)

Sembrar jatropha directamente en el campo o en macetas. Espaciamiento de 2 metros (6 pies) de distancia. Podar para estimular la ramificación y mantener a ~ 2 m de altura. Los cortes 4-5 cm (1-1.5 pulgadas) en la base y > 40-50 cm (15-20 pulgadas) de largo darán mejor raíz. Florece en el otoño y la primavera, y es de polinización abierta.

La cosecha y producción de semillas

Cuando se siembran plántulas la cosecha se produce después de la primera temporada de lluvias, pero cuando se siembran semillas la fruta no estará lista para cosechar hasta después de la segunda temporada de lluvias. Los frutos contienen hasta 3 semillas grandes oleaginosas, y maduran para cosechar cuando se tornan a color amarillo limón. A este punto la cáscara se retira fácilmente y las semillas se dejan secar. El grano de semilla decorticada o la semilla entera se calienta y se presiona para producir el aceite de curcas. Las semillas maduras y enteras se pueden almacenar en un lugar fresco y seco (~ 20°C) durante 2 o más años.

Plagas y Enfermedades

Las hojas, flores y las plántulas tiernas son vulnerables al oídio, Alternaria, escarabajos y milpiés. La jatropha es hospedera de varios virus de la yuca, por lo cual es peligroso plantar cerca de la yuca. No compite bien con las malas hierbas durante las primeras etapas del crecimiento de las plántulas. La jatropha se considera no invasiva.

Cocina y Nutrición

Las hojas se usan para condimentar platos de carne, siempre y cuando se cocinen al vapor o sean hervidas antes de su uso (para eliminar los factores anti-nutricionales, véase el comentario sobre HCN a continuación).

PRECAUCIÓN: En México se encuentra una variedad de jatropha que contiene semillas comestibles pero que, en general, las semillas y la torta de prensa son TÓXICAS y no se deben dar al ganado ni a los seres humanos. La corteza, los frutos, las hojas y los tejidos leñosos contienen HCN (ácido cianhídrico, precursor del cianuro).

Referencias

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=2147>