

# AJONJOLÍ

También conocido como sésamo, es una planta herbácea con muchas raíces de tallo anguloso y ramificado. Tiene hojas opuestas y sus flores son de color blanco rojizo o amarillo, con una altura promedio entre 60 a 130 cm.

Presenta cierta resistencia a la sequía y la alta humedad relativa le es desfavorable.



## Producto

El fruto es una cápsula que guarda gran número de semillas diminutas con sabor a nuez. De ellas se extrae aceite comestible que tiene un sabor agradable.

Las semillas miden de 1.5 a 3.0 mm de longitud; son de forma oval, aplanadas y lisas.



## Establecimiento del cultivo

La siembra se hace en forma mateada o a chorillo; la distancia puede ser de 0.60 cm entre surcos y a chorro continuo para después hacer raleo, dejando de 15 a 18 plantas por metro lineal.

Es importante que el terreno esté nivelado para obtener una siembra uniforme.



## Condiciones edáficas y clima

Se adapta de 0 a 600 msnm; prefiere una atmósfera seca para lograr mejor desarrollo, especialmente durante la época de maduración de las cápsulas.

La temperatura mínima para cultivarla es de 20 °C, y la máxima es de 38 °C. Prefiere los suelos de textura franca o franca-arenosa, con pH entre 5.5 a 7.5.



## Usos

Consumo humano en forma de palanquetas. En la industria panificadora resulta esencial, ya que la semilla blanca no se oscurece con el horneado y tiene una excelente adhesión al pan. La semilla natural y tostada se utiliza en la elaboración de palitos de pan y galletas, así como para fabricar botanas y aderezos. También es ingrediente del mole poblano y de comida naturista y asiática. El aceite comestible derivado del ajonjolí también puede usarse en la industria farmacéutica.



Nombre científico  
*Sesamum indicum L.*

Fuente: SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA