

COLIFLOR

Planta perteneciente a la familia *cruciferae*. Su sistema de raíces es muy ramificado y profundo, pudiendo extenderse hasta 110 cm de profundidad; el tallo es muy pequeño, no se ramifica y alcanza una altura de 5 a 10 cm; la parte comestible se forma en la zona terminal del tallo y está constituida por una masa de flores abortivas con tallo corto y carnoso.



Producto

La parte de la planta que se come se forma donde termina el tallo. Esta inflorescencia por lo general es de color blanco o crema. Contiene vitaminas C y B6, además de minerales necesarios para la salud como el potasio, el calcio y el fósforo.



Establecimiento del cultivo

El cultivo es más favorable cuando se hace por trasplante, es decir, primero en invernadero o almácigo, y luego a su campo definitivo. Cuando se plantan en el surco debe dejarse un espacio de 35 a 60 cm entre cada planta.

Crece rápido cuando goza de buenas condiciones, ya que entonces alcanza entre 12 y 16 cm de diámetro y está lista para cosecharse entre 7 y 12 días después de blanquearse.



Condiciones edáficas y clima

Las coliflores son algo más sensibles al frío que el brócoli, ya que responden negativamente a las bajas temperaturas afectándoles las superiores a 26 °C; la temperatura óptima para su desarrollo oscila entre 15.5 y 21.5 °C.

Requiere suelos con buena fertilidad y con gran aporte de nitrógeno y de agua, desarrollándose mejor en suelos con pH óptimo alrededor de 6.5 a 7.



Usos

Consumo humano como acompañante de comidas, ya que es una apetitosa opción para preparar caldos, guisados, ensaladas y hasta postres.



Nombre científico
Brassica oleracea L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA