

JENGIBRE

Planta herbácea de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal, llega a tener 90 cm de altura, con hojas de 20 cm de largo; cuando apenas germinan, envuelven con su vaina el tallo. De flores vistosas, están dispuestas en espigas cónicas y soportadas por escamas. Su fruto es seco.



Producto

La parte del jengibre que es útil es la raíz, un tubérculo de forma gruesa y abultada; por fuera, estos rizomas, carnosos y gruesos, son de color cenizo, y entre blanco y amarillento por dentro; se caracteriza por su sabor y olor picante, exótico y muy aromático. Para cosechar cumple su ciclo entre 8 y 9 meses después de la siembra; esto debe realizarse cuando el 80 a 90% del follaje se ha secado.



Establecimiento de la plantación

La semilla se sumerge en agua a 51°C por 10 minutos para control de nematodos, colocándola en forma horizontal en el fondo del surco y poniéndole una capa de suelo encima entre 8 y 10 cm de grosor. La distancia de siembra es de 15 a 30 cm de centro a centro de cada postura y 100 a 120 cm entre surcos.



Condiciones edáficas y clima

Se desarrolla en climas tropicales o subtropicales, requiere de mucho sol, una pluviosidad elevada, alrededor de 2,000 mm bien distribuidos. La altura ideal para el cultivo está entre 400 y 800 m sobre el nivel del mar y la temperatura debe oscilar entre 25 y 30 °C. El suelo debe ser rico en materia orgánica, suelto y bien drenado, con pH entre 5 y 7.5, siendo el óptimo 6.5.



Usos

Se emplea con fines medicinales y culinarios; en la medicina tradicional se emplea como tratamiento del asma, bronquitis, cólicos, diarreas, diabetes; posee propiedades antiinflamatorias. En la cocina se emplea como saborizante y aromatizante en la elaboración de infusiones, salsa y aderezos.



Nombre Científico
Zingiber officinale.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA