

# JAMAICA

Es una flor que pertenece a la familia de las malváceas; de color rojo en la base y pálido en los extremos, sus flores miden de 8 a 10 cm de diámetro, el cáliz es de color rojo intenso, carnoso y rico en ácido málico. También es conocida como rosa de jamaica, rosa de abisinia, rosella, agrio de Guinea o saril.



## Producto

Flores solitarias en las axilas de las hojas, con pétalos amarillentos y cáliz rojo que tardan de uno a dos días y al caerse aparecen los ápices cónicos.

El fruto o cápsula de 5 compartimientos al madurar (bellota), envuelto por el cáliz carnoso, es de forma ovoide conteniendo numerosas semillas.

Se cosechan cálices carnosos, considerando como indicador la abertura de la cápsula y cálices de color rosado intenso.



## Establecimiento de la plantación

En forma manual de la misma forma que el maíz, se deposita la semilla en el surco; básicamente el cultivo se establece en suelos no mecanizados del sistema milpa.

Para controlar la maleza, como mínimo se deben realizar tres limpiezas manuales, en forma total en toda la parcela, la primera se realiza cuando las plántulas alcancen de 10 a 15 cm de altura y las subsiguientes, se hacen al momento que la maleza entre en competencia con el cultivo.



## Condiciones edáficas y clima

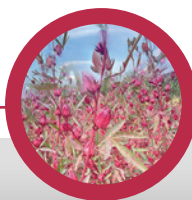
Crece en clima tropical y subtropical, con una altura sobre el nivel del mar de 0 a 1,400 metros y temperatura de 22 a 25°C, precipitación anual de 500 a 1,000 milímetros anuales.

Tiene gran capacidad de adaptación en distintas clases de suelos, pero los más indicados son los suelos francos, con fertilidad moderada, principalmente en nitrógeno para evitar que la planta crezca demasiado y nos produzca el mayor número de cálices.



## Usos

Se puede tomar en té, refresco e incluso utilizarse como condimento, la flor posee propiedades alimenticias y medicinales muy apreciadas, es útil para bajar de peso y para controlar los niveles altos de colesterol. También se le puede encontrar como componente de colorantes textiles o alimenticios tales como mermeladas o salsas.



**Nombre Científico**  
*Hibiscus sabdariffa*

**Fuente:** SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA