

MENTA

Es una planta que se parece mucho a la hierbabuena, posee un tallo de color rojizo; se trata de una hierba que se puede tener durante 5 ó 6 años produciendo hojas con olor intenso a menta. El fruto es una cápsula con hasta 4 semillas.



Producto

Las hojas tienen olor intenso y gratamente a menta por el mentol de su esencia y tiene multitud de utilidades. Cuando se siembra con fines comerciales, las hojas se recolectan 2 veces al año; la primera cuando está a punto de florecer; la segunda 6 meses después. Se corta lo más cerca del suelo, el mismo día se separan las hojas de los tallos para destilación. Una vez cortadas se dejan orear 1 o 2 días, pero evitando que se sequen completamente, porque si no se vuelven quebradizas. Las hojas pueden consumirse frescas o congelarse.



Establecimiento de la plantación

Existen 3 métodos: por estolones, los cuales se disponen horizontalmente en el fondo de surcos de 5 a 10 cm de profundidad, distanciados 50 cm entre sí; por rizomas de 8 a 12 cm de longitud en periodo de reposo vegetativo, se colocan horizontalmente en surcos superficiales, a 8 cm de profundidad; por vástagos que se obtienen dividiendo las matas jóvenes en amplios surcos, poco profundos, a 50 cm de distancia.



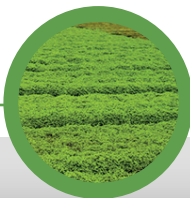
Condiciones edáficas y clima

Se desarrolla bien en casi todos los climas, resistiendo temperaturas de hasta -15 °C, puede desarrollarse en una gran variedad de suelos, pero son convenientes aquellos con textura ligera de tipo arenoso – arcillosos o francos con buen contenido de materia orgánica y bien drenados.



Usos

Las hojas se pueden usar frescas, o bien congelarlas o secarlas antes. Resulta una hierba deliciosa para tomar en infusión y aromatizar vinagres y aceites; se utiliza trinchada en ensaladas, sobre todo de tomate. Las hojas frescas añaden sabor a platos de papas, sopas y postres. Con la menta se pueden preparar varios licores e incluso la sopa de menta, caramelos, chicles, refrescos, chocolate, es muy funcional en la aromaterapia.



Nombre Científico
Mentha piperita L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA