

Yaracuy cuenta con suelos aptos para impulsar el cultivo de flor de Jamaica

*La flor de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) es originaria de la India, de allí fue llevada a países como África, América, Brasil, Jamaica luego a México, Estados Unidos y Nicaragua*

Izmir Barreto.

Prensa-INIA. Con miras a evaluar el comportamiento de la flor de Jamaica en tierras yaracuyanas y su posible introducción como parte de los rubros rentables para los productores del estado, el Gobierno Bolivariano a través del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, INIA-Yaracuy, realizó un ensayo en 400 metros cuadrados del cultivo, cuyo rendimiento potencial más de 8 mil kilos de flor fresca por hectáreas.

La servidora pública María León, explicó que el ensayo se realizó utilizando semillas de diferentes sectores del estado Yaracuy, y especificó que, “este cultivo se sembró en el mes de mayo del 2012 y se obtuvo la cosecha en enero del 2013, en un suelo franco arenoso característico del campo de planta sede de la institución, ubicada en el sector la Ermita municipio Cocorote”.

León informó que como resultado de esta investigación se obtuvo que la flor de Jamaica es una planta de fácil cultivo, que amerita pocas prácticas agronómicas; entre ellas el control de maleza que debe ser aplicado en los primeros tres meses; dependiendo de las condiciones climatológicas, “en todo caso hasta que la planta cubra todo el espacio de siembra”, puntualizó la investigadora.

Destacó que por las características de este cultivo se requiere de muy poca fertilización; “en el caso de esta experiencia se realizaron dos aplicaciones foliares de humus de lombriz”. Las plantas alcanzaron aproximadamente 2,5 metros de altura e iniciaron la floración en el mes de noviembre.

Especificó que la cosecha fue manual; “al tiempo que se constató que las cápsulas estaban abriendo se procedió a cortar desde la base del tallo, para luego trasladar cada planta a un galpón donde se procedió a seleccionar y cortar cada flor para posteriormente separar los cálices del fruto (cápsula) y colocar en cestas para finalmente realizar el proceso de secado”.

Acerca del la flor de Jamaica

La flor de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) es originaria de la India, de allí fue llevada a países como África, América, Brasil, Jamaica luego a México, Estados Unidos y Nicaragua.

De la flor se utiliza el cáliz que es la parte carnosa de color roja la cual sirve o es utilizada para la preparación de refrescos, vinos, jalea, conserva, mermelada entre otros, mientras que de algunas variedades de tallo se ob-

tiene fibra de buena calidad que sirve para la fabricación de sacos, mecates entre otras materias primas; Igualmente, las semillas se pueden consumir tostadas, o se utilizan para la reproducción de nuevas plantas, sus hojas en algunos lugares se consume como tubérculo en las ensaladas.

En Venezuela su cultivo y consumo no es generalizado y pocas personas conocen sus propiedades medicinales y nutritivas, así como su amplio uso. En la parte medicinal se le atribuyen propiedades diuréticas, antiparasitarias y ligeramente laxante. Cada 100 miligramos de flor fresca contiene 2,85 miligramos de vitamina D; 0,04 miligramos de vitamina B; 0,06 miligramos

de vitamina B2 a demás de su alto contenido de vitamina C y antioxidante.

La investigadora León aseguró que estos son algunos de los resultados obtenidos durante la investigación del cultivo y su adaptación en el estado Yaracuy, y seguirá realizando estudios en la materia a fin de constatar y divulgar otros fines de aprovechamiento del cultivo.

Añadió que si algún productor está interesado en ampliar sus conocimientos en cuanto a la producción, cosecha y aprovechamiento de la flor de Jamaica pueden acercarse a la Planta Sede del INIA Yaracuy donde se le suministrará la información requerida.

