**Moringa oleifera**

De Wikipedia, la enciclopedia libre

|  |
| --- |
| ***Moringa oleifera*** |
| **Moringa oleifera**De Wikipedia, la enciclopedia libre

|  |
| --- |
| ***Moringa oleifera*** |
|  |
| **Clasificación científica** |
| Reino: | *Plantae* |
| (sin clasif.): | *Eudicots* |
| (sin clasif.): | *Rosids* |
| Orden: | *Brassicales* |
| Familia: | *Moringaceae* |
| Género: | ***Moringa*** |
| Especie: | ***M. oleifera***Lam. 1783 |

***Moringa oleifera***, conocido como **moringa**, es un árbol originario de norte de India. Crece en casi cualquier tipo de suelo, incluso en condiciones de sequía, por eso los científicos recomiendan a las poblaciones que lo cultiven para alimentarse.**Descripción**Es un árbol perenne caducifolio. Presenta rápido crecimiento, unos 3 m en su primer año pudiendo llegar a 5 m en condiciones ideales; adulto llega a los 10 o 12 m de altura máxima. Tiene ramas colgantes quebradizas, con corteza de corcho, hojas color verde claro, compuestas, tripinadas, de 30 a 60 cm de largo, con muchas hojas pequeñas de 1,3 a 2 cm de largo por 0,6 a 0,3 cm de ancho. Florece a los 7 meses de su plantación. Las flores son fragantes, de color blanco o blanco crema, de 2,5 cm de diámetro. Produce vainas colgantes color marrón, triangulares, de 30 a 120 cm de largo por 1,8 cm de ancho, divididas longitudinalmente en 3 partes cuando se secan; cada una contiene aproximadamente 20 semillas incrustadas en la médula. Semillas de color marrón oscuro, con 3 alas.[1] Su rusticidad lo hace muy fácil de cultivar.**Análisis químico**Cada 100 g, de vaina con semillas contienen 86,9 g de agua; 2,5 g de proteínas; 0,1 g de grasa, 8,5 g de carbohidratos, fibra 4,8 g, 2,0 g de ceniza; 30 mg de calcio, 110 mg de fósforo, 5,3 mg de hierro, 184 UI de vitamina A, 0,2 mg de niacina, 120 mg de ácido ascórbico, 310 µg de cobre y 1,8 µg de yodo. El núcleo de la semilla contiene 38,4 g de proteína cruda y 34,7% de aceite graso. El aceite de la semilla contiene 9,3% de ácido palmítico, 7,4% de ácido esteárico, 8,6% ácido behénico y 65,7% de ácido oleico Entre los ácidos grasos también han sido reportados los ácidos mirístico y lignocérico. La torta después de la extracción de aceite contiene 58,9% de proteína cruda.[1]Las hojas contienen por cada 100 g: 7,5 g de agua, 6,7 g de proteínas, 1,7 g de grasa, 14,3 g de carbohidratos, 0,9 g de fibra, 2,3 g de ceniza, 440 mg de calcio, 70 mg de fósforo, 7 mghierro, 110 µg de cobre, 5,1 µg de yodo, 11.300 UI de vitamina A, 120 µg vitamina B, 0,8 mg de ácido nicotínico, 220 mg de ácido ascórbico y 7,4 mg de tocoferol. Se encuentran sustancias estrogénicas, incluyendo el compuesto antitumor β-sitosterol y una pectín esterasa.[1]**Usos**Planta de Moringa.El sabor de la moringa es agradable y sus partes se pueden comer crudas, especialmente las hojas y flores (que son de color crema y aparecen principalmente en épocas de sequía, cuando el árbol suele perder las hojas) o cocidas de varias formas (por ejemplo en guisos). Las flores son ricas en carbohidratos y tienen un buen sabor, se pueden mezclar con huevos batidos y hacer una tortilla. Las hojas pueden usarse para hacer jugos y tienen un gusto suavemente picante (una mezcla entre berro y rabanito). Además da fruto en forma de vainas que, estando verdes, se pueden cocer y tienen gusto parecido a las chauchas, cuando están maduras se hierven con un poco de sal, se abren y se extraen las semillas ya listas para consumir, de sabor parecido al garbanzo y también se pueden tostar. Las raíces son comestibles, parecen zanahorias pero de gusto picante.Es una de las especies vegetales con mayor contenido de aceite (35%), lo que la convierte en un importante recurso para fabricar biodiesel de calidad. El cultivo tiene un rendimiento de 2500 kg/hectárea, produciendo casi 1500 litros de aceite y más de 1400 litros de biodiesel/ha, lo que ha llevado a que su cultivo se investigue en varios lugares del mundo. En Paraguay, en la localidad de Cerrito en Benjamín Aceval hay un cultivo experimental muy interesante de *Moringa oleifera* con fines de investigación de esta planta. Por otra parte, por su belleza es muy utilizada como planta ornamental.La planta es buena purificadora del agua. Contienen un polielectrolito catiónico que ha demostrado su eficacia en el tratamiento del agua (eliminación de turbidez), en sustitución del sulfato de aluminio o de otros floculantes. La ventaja de usar estas semillas es doble: sustituyen productos importados por uno local de fácil acceso y, a diferencia del sulfato de aluminio, es completamente biodegradable.Sirve como forraje con una larga lista de características benéficas, ya que sirve tanto para ganado vacuno, porcino, ovino, caprino u avícola, entre otros, en los que genera importantes incrementos en el rendimiento, tanto de ganancia de peso como de producción de leche. Su madera sirve como leña y para hacer carbón o celulosa para papel de gran calidad.Sus raíces se utilizan para producir un condimento de alimentos.**Medicina tradicional**Es ampliamente usada por el Ayurveda, la medicina tradicional de la India. Las hojas se aplican como cataplasma para las heridas y se frotan en las sienes para dolores de cabeza.La corteza es considerada como antiescorbútica. El jugo de la raíz se aplica externamente como rubefaciente para aliviar la irritación. El aceite se aplica externamente para enfermedades de la piel. La goma rojiza que exuda se utiliza a veces para aliviar la diarrea. Las raíces se usan como tónico para el cuerpo y los pulmones y como emenagogo, expectorante, diurético suave y como tranquilizante para aliviar la epilepsia y la histeria. La decocción de la raíz se utiliza en Nicaragua para la hidropesía. Las hojas en infusión se toman para mejorar la digestión. Las flores, las hojas y raíces se utilizan en remedios para los tumores y la semilla en particular para los tumores abdominales.**Referencias*** 1. ↑ 1.0 1.1 1.2 Duke, James, A. (1987)[Moringa oleifera Lam.](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Moringa_oleifera.html); *Handbook of Energy Crops.* Pardue Universiry. Consultado el 18 de febrero de 2013.

**Enlaces externos*** Wikimedia Commons alberga contenido multimedia sobre [**Moringa oleifera**](http://commons.wikimedia.org/wiki/Category%3AMoringa%20oleifera).
* [La Moringa Milagrosa – Todo sobre la Moringa](http://www.lamoringa7.com/)
* [Moringa Information](http://www.miracletrees.org/moringatree.html) (en inglés)
* [Sitio de la familia Moringaceae: fotos e información de todas las 13 especies](http://www.explorelifeonearth.org/moringahome.html) (en inglés)
* [Trees for Life Moringa Site](http://www.treesforlife.org/moringa/Moringahome.htm) (en inglés)
* [Purdue University: Moringa oleifera](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Moringa_oleifera.html) (en inglés)

This article is issued from [Wikipedia](http://es.wikipedia.org/wiki/Moringa_oleifera). The text is available under the [Creative Commons Attribution/Share Alike](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/); additional terms may apply for the media files. |
| **Clasificación científica** |
| Reino: | *Plantae* |
| (sin clasif.): | *Eudicots* |
| (sin clasif.): | *Rosids* |
| Orden: | *Brassicales* |
| Familia: | *Moringaceae* |
| Género: | ***Moringa*** |
| Especie: | ***M. oleifera***Lam. 1783 |

***Moringa oleifera***, conocido como **moringa**, es un árbol originario de norte de India. Crece en casi cualquier tipo de suelo, incluso en condiciones de sequía, por eso los científicos recomiendan a las poblaciones que lo cultiven para alimentarse.

**Descripción**

Es un árbol perenne caducifolio. Presenta rápido crecimiento, unos 3 m en su primer año pudiendo llegar a 5 m en condiciones ideales; adulto llega a los 10 o 12 m de altura máxima. Tiene ramas colgantes quebradizas, con corteza de corcho, hojas color verde claro, compuestas, tripinadas, de 30 a 60 cm de largo, con muchas hojas pequeñas de 1,3 a 2 cm de largo por 0,6 a 0,3 cm de ancho. Florece a los 7 meses de su plantación. Las flores son fragantes, de color blanco o blanco crema, de 2,5 cm de diámetro. Produce vainas colgantes color marrón, triangulares, de 30 a 120 cm de largo por 1,8 cm de ancho, divididas longitudinalmente en 3 partes cuando se secan; cada una contiene aproximadamente 20 semillas incrustadas en la médula. Semillas de color marrón oscuro, con 3 alas.[1] Su rusticidad lo hace muy fácil de cultivar.

**Análisis químico**

Cada 100 g, de vaina con semillas contienen 86,9 g de agua; 2,5 g de proteínas; 0,1 g de grasa, 8,5 g de carbohidratos, fibra 4,8 g, 2,0 g de ceniza; 30 mg de calcio, 110 mg de fósforo, 5,3 mg de hierro, 184 UI de vitamina A, 0,2 mg de niacina, 120 mg de ácido ascórbico, 310 µg de cobre y 1,8 µg de yodo. El núcleo de la semilla contiene 38,4 g de proteína cruda y 34,7% de aceite graso. El aceite de la semilla contiene 9,3% de ácido palmítico, 7,4% de ácido esteárico, 8,6% ácido behénico y 65,7% de ácido oleico Entre los ácidos grasos también han sido reportados los ácidos mirístico y lignocérico. La torta después de la extracción de aceite contiene 58,9% de proteína cruda.[1]

Las hojas contienen por cada 100 g: 7,5 g de agua, 6,7 g de proteínas, 1,7 g de grasa, 14,3 g de carbohidratos, 0,9 g de fibra, 2,3 g de ceniza, 440 mg de calcio, 70 mg de fósforo, 7 mghierro, 110 µg de cobre, 5,1 µg de yodo, 11.300 UI de vitamina A, 120 µg vitamina B, 0,8 mg de ácido nicotínico, 220 mg de ácido ascórbico y 7,4 mg de tocoferol. Se encuentran sustancias estrogénicas, incluyendo el compuesto antitumor β-sitosterol y una pectín esterasa.[1]

**Usos**

Planta de Moringa.

El sabor de la moringa es agradable y sus partes se pueden comer crudas, especialmente las hojas y flores (que son de color crema y aparecen principalmente en épocas de sequía, cuando el árbol suele perder las hojas) o cocidas de varias formas (por ejemplo en guisos). Las flores son ricas en carbohidratos y tienen un buen sabor, se pueden mezclar con huevos batidos y hacer una tortilla. Las hojas pueden usarse para hacer jugos y tienen un gusto suavemente picante (una mezcla entre berro y rabanito). Además da fruto en forma de vainas que, estando verdes, se pueden cocer y tienen gusto parecido a las chauchas, cuando están maduras se herven con un poco de sal, se abren y se extraen las semillas ya listas para consumir, de sabor parecido al garbanzo y también se pueden tostar. Las raíces son comestibles, parecen zanahorias pero de gusto picante.

Es una de las especies vegetales con mayor contenido de aceite (35%), lo que la convierte en un importante recurso para fabricar biodiesel de calidad. El cultivo tiene un rendimiento de 2500 kg/hectárea, produciendo casi 1500 litros de aceite y más de 1400 litros de biodiesel/ha, lo que ha llevado a que su cultivo se investigue en varios lugares del mundo. En Paraguay, en la localidad de Cerrito en Benjamín Aceval hay un cultivo experimental muy interesante de *Moringa oleifera* con fines de investigación de esta planta. Por otra parte, por su belleza es muy utilizada como planta ornamental.

La planta es buena purificadora del agua. Contienen un polielectrolito catiónico que ha demostrado su eficacia en el tratamiento del agua (eliminación de turbidez), en sustitución del sulfato de aluminio o de otros floculantes. La ventaja de usar estas semillas es doble: sustituyen productos importados por uno local de fácil acceso y, a diferencia del sulfato de aluminio, es completamente biodegradable.

Sirve como forraje con una larga lista de características benéficas, ya que sirve tanto para ganado vacuno, porcino, ovino, caprino u avícola, entre otros, en los que genera importantes incrementos en el rendimiento, tanto de ganancia de peso como de producción de leche. Su madera sirve como leña y para hacer carbón o celulosa para papel de gran calidad.

Sus raíces se utilizan para producir un condimento de alimentos.

**Medicina tradicional**

Es ampliamente usada por el Ayurveda, la medicina tradicional de la India. Las hojas se aplican como cataplasma para las heridas y se frotan en las sienes para dolores de cabeza.La corteza es considerada como antiescorbútica. El jugo de la raíz se aplica externamente como rubefaciente para aliviar la irritación. El aceite se aplica externamente para enfermedades de la piel. La goma rojiza que exuda se utiliza a veces para aliviar la diarrea. Las raíces se usan como tónico para el cuerpo y los pulmones y como emenagogo, expectorante, diurético suave y como tranquilizante para aliviar la epilepsia y la histeria. La decocción de la raíz se utiliza en Nicaragua para la hidropesía. Las hojas en infusión se toman para mejorar la digestión. Las flores, las hojas y raíces se utilizan en remedios para los tumores y la semilla en particular para los tumores abdominales.

**Referencias**

* 1. ↑ 1.0 1.1 1.2 Duke, James, A. (1987)[Moringa oleifera Lam.](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Moringa_oleifera.html); *Handbook of Energy Crops.* Pardue Universiry. Consultado el 18 de febrero de 2013.

**Enlaces externos**

* Wikimedia Commons alberga contenido multimedia sobre [**Moringa oleifera**](http://commons.wikimedia.org/wiki/Category%3AMoringa%20oleifera).
* [La Moringa Milagrosa – Todo sobre la Moringa](http://www.lamoringa7.com/)
* [Moringa Information](http://www.miracletrees.org/moringatree.html) (en inglés)
* [Sitio de la familia Moringaceae: fotos e información de todas las 13 especies](http://www.explorelifeonearth.org/moringahome.html) (en inglés)
* [Trees for Life Moringa Site](http://www.treesforlife.org/moringa/Moringahome.htm) (en inglés)
* [Purdue University: Moringa oleifera](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Moringa_oleifera.html) (en inglés)

This article is issued from [Wikipedia](http://es.wikipedia.org/wiki/Moringa_oleifera). The text is available under the [Creative Commons Attribution/Share Alike](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/); additional terms may apply for the media files.