**Moringa oleifera**

De Wikipedia, la enciclopedia libre

|  |  |
| --- | --- |
| ***Moringa oleifera*** | |
| **Moringa oleifera**  De Wikipedia, la enciclopedia libre   |  |  | | --- | --- | | ***Moringa oleifera*** | | |  | | | [**Clasificación científica**](zim://A/A/html/C/l/a/s/Clasificaci%C3%B3n_cient%C3%ADfica.html) | | | [Reino](zim://A/A/html/R/e/i/n/Reino_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [*Plantae*](zim://A/A/html/P/l/a/n/Plantae.html) | | (sin clasif.): | [*Eudicots*](zim://A/A/html/E/u/d/i/Eudicots.html) | | (sin clasif.): | [*Rosids*](zim://A/A/html/R/o/s/i/Rosids.html) | | [Orden](zim://A/A/html/O/r/d/e/Orden_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [*Brassicales*](zim://A/A/html/B/r/a/s/Brassicales.html) | | [Familia](zim://A/A/html/F/a/m/i/Familia_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [*Moringaceae*](zim://A/A/html/M/o/r/i/Moringaceae.html) | | [Género](zim://A/A/html/G/%C3%A9/n/e/G%C3%A9nero_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [***Moringa***](zim://A/A/html/M/o/r/i/Moringa.html) | | [Especie](zim://A/A/html/E/s/p/e/Especie.html): | ***M. oleifera*** [Lam.](zim://A/A/html/L/a/m/_/Lam..html) [1783](zim://A/A/html/1/7/8/3/1783.html) |   ***Moringa oleifera***, conocido como **moringa**, es un [árbol](zim://A/A/html/%C3%81/r/b/o/%C3%81rbol.html) originario de norte de [India](zim://A/A/html/I/n/d/i/India.html). 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](zim://A/A/html/C/a/d/u/Caducifolio.html). Presenta rápido crecimiento, unos 3 [m](zim://A/A/html/M/_/_/_/M.html) 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](zim://A/A/html/C/m/_/_/Cm.html) 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]](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_note-PU-1) Su rusticidad lo hace muy fácil de cultivar.  **Análisis químico**  Cada 100 [g](zim://A/A/html/G/r/a/m/Gramo.html), de vaina con semillas contienen 86,9 g de agua; 2,5 g de [proteínas](zim://A/A/html/P/r/o/t/Prote%C3%ADna.html); 0,1 g de grasa, 8,5 g de carbohidratos, fibra 4,8 g, 2,0 g de ceniza; 30 [mg](zim://A/A/html/M/i/l/i/Miligramo.html) de [calcio](zim://A/A/html/C/a/l/c/Calcio.html), 110 mg de [fósforo](zim://A/A/html/F/%C3%B3/s/f/F%C3%B3sforo.html), 5,3 mg de [hierro](zim://A/A/html/H/i/e/r/Hierro.html), 184 UI de [vitamina A](zim://A/A/html/V/i/t/a/Vitamina_A.html), 0,2 mg de [niacina](zim://A/A/html/N/i/a/c/Niacina.html), 120 mg de [ácido ascórbico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_asc%C3%B3rbico.html), 310 [µg](zim://A/A/html/%CE%9C/g/_/_/%CE%9Cg.html) de [cobre](zim://A/A/html/C/o/b/r/Cobre.html) y 1,8 µg de [yodo](zim://A/A/html/Y/o/d/o/Yodo.html). 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](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_palm%C3%ADtico.html), 7,4% de [ácido esteárico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_este%C3%A1rico.html), 8,6% [ácido behénico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_beh%C3%A9nico.html) y 65,7% de [ácido oleico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_oleico.html) 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]](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_note-PU-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](zim://A/A/html/%CE%92/-/s/i/%CE%92-sitosterol.html) y una [pectín esterasa](zim://A/A/html/P/e/c/t/Pect%C3%ADn_esterasa.html).[[1]](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_note-PU-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](zim://A/A/html/N/a/s/t/Nasturtium_officinale.html) y [rabanito](zim://A/A/html/R/a/p/h/Raphanus_sativus.html)). Además da fruto en forma de vainas que, estando verdes, se pueden cocer y tienen gusto parecido a las [chauchas](zim://A/A/html/P/h/a/s/Phaseolus_vulgaris.html), 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](zim://A/A/html/C/i/c/e/Cicer_arietinum.html) y también se pueden tostar. Las raíces son comestibles, parecen [zanahorias](zim://A/A/html/D/a/u/c/Daucus_carota.html) 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](zim://A/A/html/B/i/o/d/Biodiesel.html) de calidad. El cultivo tiene un rendimiento de 2500 [kg](zim://A/A/html/K/i/l/o/Kilogramo.html)/hectárea, produciendo casi [1500](zim://A/A/html/1/5/0/0/1500.html) litros de aceite y más de 1400 [litros](zim://A/A/html/L/i/t/r/Litros.html) de [biodiesel](zim://A/A/html/B/i/o/d/Biodiesel.html)/[ha](zim://A/A/html/H/e/c/t/Hect%C3%A1rea.html), lo que ha llevado a que su cultivo se investigue en varios lugares del mundo. En [Paraguay](zim://A/A/html/P/a/r/a/Paraguay.html), 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](zim://A/A/html/P/o/l/i/Polielectrolito.html) catiónico que ha demostrado su eficacia en el tratamiento del agua (eliminación de turbidez), en sustitución del [sulfato de aluminio](zim://A/A/html/S/u/l/f/Sulfato_de_aluminio.html) o de otros [floculantes](zim://A/A/html/F/l/o/c/Floculante.html). 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](zim://A/A/html/P/a/s/t/Pasto_%28ganader%C3%ADa%29.html) con una larga lista de características benéficas, ya que sirve tanto para [ganado](zim://A/A/html/G/a/n/a/Ganado.html) [vacuno](zim://A/A/html/V/a/c/u/Vacuno.html), [porcino](zim://A/A/html/P/o/r/c/Porcino.html), [ovino](zim://A/A/html/O/v/i/n/Ovino.html), [caprino](zim://A/A/html/C/a/p/r/Caprino.html) u [avícola](zim://A/A/html/A/v/%C3%AD/c/Av%C3%ADcola.html), entre otros, en los que genera importantes incrementos en el rendimiento, tanto de ganancia de peso como de producción de [leche](zim://A/A/html/L/e/c/h/Leche.html). Su madera sirve como [leña](zim://A/A/html/L/e/%C3%B1/a/Le%C3%B1a.html) y para hacer [carbón](zim://A/A/html/C/a/r/b/Carb%C3%B3n.html) o [celulosa](zim://A/A/html/C/e/l/u/Celulosa.html) para papel de gran calidad.  Sus raíces se utilizan para producir un condimento de alimentos.  **Medicina tradicional**  Es ampliamente usada por el [Ayurveda](zim://A/A/html/A/y/u/r/Ayurveda.html), la [medicina tradicional](zim://A/A/html/M/e/d/i/Medicina_tradicional.html) 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](zim://A/A/html/A/n/t/i/Antiescorb%C3%BAtica.html). 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](zim://A/A/html/D/i/a/r/Diarrea.html). Las raíces se usan como tónico para el cuerpo y los pulmones y como [emenagogo](zim://A/A/html/E/m/e/n/Emenagogo.html), [expectorante](zim://A/A/html/E/x/p/e/Expectorante.html), [diurético](zim://A/A/html/D/i/u/r/Diur%C3%A9tico.html) suave y como tranquilizante para aliviar la [epilepsia](zim://A/A/html/E/p/i/l/Epilepsia.html) y la [histeria](zim://A/A/html/H/i/s/t/Histeria.html). La decocción de la raíz se utiliza en [Nicaragua](zim://A/A/html/N/i/c/a/Nicaragua.html) para la [hidropesía](zim://A/A/html/H/i/d/r/Hidropes%C3%ADa.html). Las hojas en [infusión](zim://A/A/html/I/n/f/u/Infusi%C3%B3n.html) 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](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_ref-PU-1-0) [1.1](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_ref-PU-1-1) [1.2](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_ref-PU-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](zim://A/A/html/W/i/k/i/Wikimedia_Commons.html) alberga contenido multimedia sobre [**Moringa oleifera**](http://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Moringa%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**](zim://A/A/html/C/l/a/s/Clasificaci%C3%B3n_cient%C3%ADfica.html) | |
| [Reino](zim://A/A/html/R/e/i/n/Reino_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [*Plantae*](zim://A/A/html/P/l/a/n/Plantae.html) |
| (sin clasif.): | [*Eudicots*](zim://A/A/html/E/u/d/i/Eudicots.html) |
| (sin clasif.): | [*Rosids*](zim://A/A/html/R/o/s/i/Rosids.html) |
| [Orden](zim://A/A/html/O/r/d/e/Orden_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [*Brassicales*](zim://A/A/html/B/r/a/s/Brassicales.html) |
| [Familia](zim://A/A/html/F/a/m/i/Familia_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [*Moringaceae*](zim://A/A/html/M/o/r/i/Moringaceae.html) |
| [Género](zim://A/A/html/G/%C3%A9/n/e/G%C3%A9nero_%28biolog%C3%ADa%29.html): | [***Moringa***](zim://A/A/html/M/o/r/i/Moringa.html) |
| [Especie](zim://A/A/html/E/s/p/e/Especie.html): | ***M. oleifera*** [Lam.](zim://A/A/html/L/a/m/_/Lam..html) [1783](zim://A/A/html/1/7/8/3/1783.html) |

***Moringa oleifera***, conocido como **moringa**, es un [árbol](zim://A/A/html/%C3%81/r/b/o/%C3%81rbol.html) originario de norte de [India](zim://A/A/html/I/n/d/i/India.html). 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](zim://A/A/html/C/a/d/u/Caducifolio.html). Presenta rápido crecimiento, unos 3 [m](zim://A/A/html/M/_/_/_/M.html) 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](zim://A/A/html/C/m/_/_/Cm.html) 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]](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_note-PU-1) Su rusticidad lo hace muy fácil de cultivar.

**Análisis químico**

Cada 100 [g](zim://A/A/html/G/r/a/m/Gramo.html), de vaina con semillas contienen 86,9 g de agua; 2,5 g de [proteínas](zim://A/A/html/P/r/o/t/Prote%C3%ADna.html); 0,1 g de grasa, 8,5 g de carbohidratos, fibra 4,8 g, 2,0 g de ceniza; 30 [mg](zim://A/A/html/M/i/l/i/Miligramo.html) de [calcio](zim://A/A/html/C/a/l/c/Calcio.html), 110 mg de [fósforo](zim://A/A/html/F/%C3%B3/s/f/F%C3%B3sforo.html), 5,3 mg de [hierro](zim://A/A/html/H/i/e/r/Hierro.html), 184 UI de [vitamina A](zim://A/A/html/V/i/t/a/Vitamina_A.html), 0,2 mg de [niacina](zim://A/A/html/N/i/a/c/Niacina.html), 120 mg de [ácido ascórbico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_asc%C3%B3rbico.html), 310 [µg](zim://A/A/html/%CE%9C/g/_/_/%CE%9Cg.html) de [cobre](zim://A/A/html/C/o/b/r/Cobre.html) y 1,8 µg de [yodo](zim://A/A/html/Y/o/d/o/Yodo.html). 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](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_palm%C3%ADtico.html), 7,4% de [ácido esteárico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_este%C3%A1rico.html), 8,6% [ácido behénico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_beh%C3%A9nico.html) y 65,7% de [ácido oleico](zim://A/A/html/%C3%81/c/i/d/%C3%81cido_oleico.html) 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]](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_note-PU-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](zim://A/A/html/%CE%92/-/s/i/%CE%92-sitosterol.html) y una [pectín esterasa](zim://A/A/html/P/e/c/t/Pect%C3%ADn_esterasa.html).[[1]](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_note-PU-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](zim://A/A/html/N/a/s/t/Nasturtium_officinale.html) y [rabanito](zim://A/A/html/R/a/p/h/Raphanus_sativus.html)). Además da fruto en forma de vainas que, estando verdes, se pueden cocer y tienen gusto parecido a las [chauchas](zim://A/A/html/P/h/a/s/Phaseolus_vulgaris.html), 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](zim://A/A/html/C/i/c/e/Cicer_arietinum.html) y también se pueden tostar. Las raíces son comestibles, parecen [zanahorias](zim://A/A/html/D/a/u/c/Daucus_carota.html) 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](zim://A/A/html/B/i/o/d/Biodiesel.html) de calidad. El cultivo tiene un rendimiento de 2500 [kg](zim://A/A/html/K/i/l/o/Kilogramo.html)/hectárea, produciendo casi [1500](zim://A/A/html/1/5/0/0/1500.html) litros de aceite y más de 1400 [litros](zim://A/A/html/L/i/t/r/Litros.html) de [biodiesel](zim://A/A/html/B/i/o/d/Biodiesel.html)/[ha](zim://A/A/html/H/e/c/t/Hect%C3%A1rea.html), lo que ha llevado a que su cultivo se investigue en varios lugares del mundo. En [Paraguay](zim://A/A/html/P/a/r/a/Paraguay.html), 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](zim://A/A/html/P/o/l/i/Polielectrolito.html) catiónico que ha demostrado su eficacia en el tratamiento del agua (eliminación de turbidez), en sustitución del [sulfato de aluminio](zim://A/A/html/S/u/l/f/Sulfato_de_aluminio.html) o de otros [floculantes](zim://A/A/html/F/l/o/c/Floculante.html). 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](zim://A/A/html/P/a/s/t/Pasto_%28ganader%C3%ADa%29.html) con una larga lista de características benéficas, ya que sirve tanto para [ganado](zim://A/A/html/G/a/n/a/Ganado.html) [vacuno](zim://A/A/html/V/a/c/u/Vacuno.html), [porcino](zim://A/A/html/P/o/r/c/Porcino.html), [ovino](zim://A/A/html/O/v/i/n/Ovino.html), [caprino](zim://A/A/html/C/a/p/r/Caprino.html) u [avícola](zim://A/A/html/A/v/%C3%AD/c/Av%C3%ADcola.html), entre otros, en los que genera importantes incrementos en el rendimiento, tanto de ganancia de peso como de producción de [leche](zim://A/A/html/L/e/c/h/Leche.html). Su madera sirve como [leña](zim://A/A/html/L/e/%C3%B1/a/Le%C3%B1a.html) y para hacer [carbón](zim://A/A/html/C/a/r/b/Carb%C3%B3n.html) o [celulosa](zim://A/A/html/C/e/l/u/Celulosa.html) para papel de gran calidad.

Sus raíces se utilizan para producir un condimento de alimentos.

**Medicina tradicional**

Es ampliamente usada por el [Ayurveda](zim://A/A/html/A/y/u/r/Ayurveda.html), la [medicina tradicional](zim://A/A/html/M/e/d/i/Medicina_tradicional.html) 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](zim://A/A/html/A/n/t/i/Antiescorb%C3%BAtica.html). 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](zim://A/A/html/D/i/a/r/Diarrea.html). Las raíces se usan como tónico para el cuerpo y los pulmones y como [emenagogo](zim://A/A/html/E/m/e/n/Emenagogo.html), [expectorante](zim://A/A/html/E/x/p/e/Expectorante.html), [diurético](zim://A/A/html/D/i/u/r/Diur%C3%A9tico.html) suave y como tranquilizante para aliviar la [epilepsia](zim://A/A/html/E/p/i/l/Epilepsia.html) y la [histeria](zim://A/A/html/H/i/s/t/Histeria.html). La decocción de la raíz se utiliza en [Nicaragua](zim://A/A/html/N/i/c/a/Nicaragua.html) para la [hidropesía](zim://A/A/html/H/i/d/r/Hidropes%C3%ADa.html). Las hojas en [infusión](zim://A/A/html/I/n/f/u/Infusi%C3%B3n.html) 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](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_ref-PU-1-0) [1.1](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_ref-PU-1-1) [1.2](zim://A/I/html/M/o/r/i/#cite_ref-PU-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](zim://A/A/html/W/i/k/i/Wikimedia_Commons.html) alberga contenido multimedia sobre [**Moringa oleifera**](http://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Moringa%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.