

MELÓN AMARGO (BÁLSAMO, BALSAMINA, CAIGUA AMARGA, CUNDEAMOR)

Momordica charantia

Cucurbitaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Momordica comprende alrededor de 40 especies, la mayoría de las cuales son africanas. Los frutos de varias especies silvestres se consumen como verdura, mientras que otras se utilizan en la medicina tradicional. El melón amargo es una de las verduras más populares en el sudeste asiático y China. Se descubrió por primera vez cultivado en la India.

Usos

El melón amargo inmaduro y las puntas tiernas de la guía se consumen como verdura cocida. Los beneficios medicinales del melón amargo están siendo estudiados como tratamiento para enfermedades infecciosas y diabetes.

Nombres comunes

- Inglés
 - Bitter Gourd
 - African Cucumber
 - Bitter Melon
 - Karalla
 - Balsam Pear
 - Alligator Pear

Cultivo

- Elevación: 0-1,700 m (5,500 pies)
- Precipitación: Si se cultiva en condiciones demasiado húmedas, la marchitez bacteriana y fúngica y el agrietamiento de la fruta pueden convertirse en problemas importantes, lo que resulta en un porcentaje menor de frutas de alta calidad y su vida de anaquel más corta.
- Temperatura: temperaturas diurnas entre 24-27 [314] o C (75-80 ° F) ideal
- Suelo: suelos franco arenosos profundos y bien drenados o franco limosos con un alto contenido de materia orgánica y capacidad de retención de agua

En las zonas tropicales, el melón amargo puede sembrarse durante todo el año, aunque puede ser necesario el riego durante la estación seca. Se informa que es una planta de día neutro.

Muchos productores cultivan la cosecha en la estación fría y seca, lo que puede dar buenos resultados. Aún así, el melón amargo no es fácil de cultivar. Muchos productores usan mantillo/mulch para mantener equilibradas las condiciones de humedad del suelo. Demuestra características de día neutro. Al igual que otras cucurbitáceas, debe crecer en un área libre de heladas, como las tierras bajas tropicales.

Las semillas empapadas en agua germinarán más temprano. Como se trata de una trepadora de crecimiento muy rápido, que produce muchos frutos que se pudrirán en el suelo húmedo, la espaldera reducirá las enfermedades y facilitará la cosecha. Cuando la enredadera llega a la parte superior de su espaldera, se recomienda cortar todas las ramas laterales desde el suelo hasta el décimo nudo, así como yema apical de la enredadera, ya que esto estimulará las ramas superiores y producirá un mayor rendimiento.

La cosecha y producción de semillas

Las enredaderas florecen durante un período de seis meses siempre que haya suficientes días soleados para permitir que las abejas visiten las flores y las polinicen. Las frutas en desarrollo deben vigilarse de cerca o crecen demasiado y se vuelven amargas. De ocho a diez días después de la caída de la flor, cuando las frutas miden 10-15 cm (4-6 pulgadas) de largo, son de color verde claro y tienen forma de pera, deben cosecharse. Para producir semillas, algunas enredaderas deben dejarse en el campo. Las semillas continúan madurando dentro de la fruta incluso después de la cosecha. Las semillas que se lavan, clasifican y almacenan en un lugar fresco y seco seguirán siendo viables durante 2 o 3 años.

Plagas y Enfermedades

Al igual que otras cucurbitáceas, las enredaderas de melón amargo son susceptibles a varias enfermedades como el mildiú vellosa, el virus del mosaico, la marchitez, los hongos y plagas como el nematodo agallador. Lo mejor es sembrar variedades resistentes, cubrir con mantillo/mulch para evitar la competencia de malezas y usar plaguicidas que no sean tóxicos para las abejas. Es huésped del virus de la mancha anular de la papaya

Cocina y Nutrición

El melón amargo no puede almacenarse durante más de dos semanas, incluso en condiciones ideales de 12-13° C (53-55° F) y alta humedad. Las frutas son ricas en ácido fólico y vitamina C y las hojas son ricas en vitamina A y calcio. Son muy versátiles en la cocina, ya que se pueden hervir, freír, en curry, en escabeche o al horno. Para eliminar el amargor, remoje los trozos en agua salada durante varias horas.