

FICHA TÉCNICA



ALBAHACA	Ocimum basilicum
FAMILIA	Lamiáceas
PLANTA	Planta Aromática, herbácea anual
PROPIEDADES	Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

Pypsabana@hotmail.com

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO

Hojas elípticas, ahovadas y oblongas de 6 cm, algo dentadas o enteras.
Inflorescencia de hasta 20 cm; los verticilos de flores algo distantes; pedicelos muy cortos; cáliz ciliado de 5 mm; corola blanca, de 7 a 10 mm.
El cultivo es anual, cultivada como perenne en climas tropicales y muy sensible a las heladas.
Requiere suelos medianamente ricos, con buen drenaje y ligeramente secos, ya que es poco exigente al agua.
Se desarrolla bien a pleno sol, aunque tolera la sombra parcial.
La cosecha se realiza con un ciclo vegetativo de 120 días, pero el primer corte de la planta se puede efectuar al inicio de la floración, aproximadamente a los 90 días a 25 cm de altura del suelo.

OLOR

Sus principios activos contienen aceite esencial hasta en un 0,75%, rico en estragol, eugenol, linalol, cineol y otros componentes volátiles. Flavonoides como quercetrósido y esculósido; Saponinas; Ácido caféico.

SABOR

Marcado sabor herbáceo, con un punto picante.

TEXTURA

Hojas ahovadas de unos 6 cm de largo, brillantes y algo carnosas al tacto

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:
A, C, K y B9

Minerales:
Hierro, Calcio, Potasio, Selenio, Manganeso, Magnesio, Sodio, Zinc
Aminoácidos como la lisina, isoleucina, leucina, cistina y metionina.

TEMPERATURA

En el cultivo se adapta a los ambientes cálidos y no soporta el frío.
Las temperaturas óptimas de cultivo de la albahaca están entre los 500 a 800 metros de altura sobre el nivel del mar, con una buena humedad también tolera temperaturas más altas.
El cuarto frío debe estar a una temperatura entre 8-10°C y una humedad relativa del 80-90% durante un periodo de 6 horas, tiempo necesario para disminuir y regular la transpiración del producto y prolongar su vida útil.

TIEMPO DE VIDA

Albahaca fresca:
En ambiente de refrigeración, puede tolerar de 5°C a 10°C. dura alrededor de 12 a 16 semanas.

Albahaca seco:
Al hacer un proceso de secado natural y empacado herméticamente en vidrio o plástico se puede conservar hasta tres años o más, en condiciones de inocuidad apropiadas.

USOS

Principal: Culinario
Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

