

FICHA TÉCNICA



Pypsabana@hotmail.com

MENTA	Mentha x Piperita
FAMILIA	Labiadas (Labiatae)
PLANTA	Aromática, herbácea y perenne
PROPIEDADES	Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO

Hojas lanceoladas glabras y pilosas en su envés, revestidas de una pelusa ligera y suave.
Las hojas crecen opuestas, de borde aserrado, de 4,5 - 8,5 cm de largo por 0,8cm - 2 cm de ancho
El tallo tiene un largo variable de 30 cm hasta un metro y coloración verdosa suave
Las flores nacen de espigas en el extremo más alto, muestran un cáliz de cinco sépalos, la corola tiene tonos alilados, rosas o blancos de hasta 3 mm de longitud.
El cultivo presenta raíces en rizoma desarrolladas intensamente en el terreno.
El cultivo se hace en la tierra templada aunque se desarrolla también en tierra húmeda y sombreada, protegida del viento, rico en humus y cal.

OLOR

Sus principios activos son el mentol, el cineol o el limoneno y sus flavonoides, fenoles y taninos, componentes que confieren sus cualidades terapéuticas e intensifican su olor, el cual se ubica en las glándulas de sus hojas.

SABOR

Suave, fresco y alimonado intenso.

TEXTURA

Textura suave aterciopleda, con borde aserrado simple pero continuo, tallo aterciopelado y fuerte; las flores son suaves y frágiles en sus pétalos, pero de crecimiento fuerte a la base de la hoja.

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:
Folatos, Riboflamina, A, C y E
Minerales:
Proteínas, Calcio, Hierro, Mentol.

TEMPERATURA

Durante el cultivo la temperatura óptima está entre los 2400 a 2800 metros sobre el nivel del mar
Resistente a las bajas temperaturas soportando heladas.
El cuarto de pre-enfriamiento debe encontrarse entre 6-8°C y humedades relativas entre el 80-90%.
El tiempo mínimo recomendado de permanencia en pre-enfriamiento debe estar entre 2 y 12 horas.
Requisito indispensable: cumplir la cadena de frío respetando los rangos establecidos

TIEMPO DE VIDA

Menta fresca:
Mantener refrigerada en 6°C y 10 °C y a temperatura ambiente respetando los espacios inocuos y libres de humedad para no perder características organolépticas.
Menta seco:
Al hacer un proceso de secado natural y empaçado herméticamente en vidrio o plástico se puede conservar hasta tres años o más, en condiciones de inocuidad apropiadas.

USOS

Principal: Culinario
Medicinal (Despeja las vías respiratorias)
Uso industrial (aceites), farmacéutico, terapéutico

Nombre común : Menta

