

Berenjena – importancia, variedades adecuadas y pautas de cultivo

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Origen y distribución

La berenjena (*Solanum melongena* L.), como cultivo hortícola, es conocida desde la antigüedad. En sus estudios ya en 1935, Vavilov I., al definir los centros de origen de las plantas cultivadas, indicó la India, incluyendo Birmania y Assam, como tal para la berenjena, donde aún puede encontrarse en estado silvestre. Los cultivares de fruto pequeño proceden de China Central y Meridional.

La berenjena se cultiva principalmente en países asiáticos. Ha sido cultivada en el sur y este de Asia desde tiempos prehistóricos. Se menciona que el Mensajero de Alá (la paz sea con él) dijo: "La berenjena ayuda

porque se come". Llegó a Europa Occidental solo alrededor del año 1500. Sus numerosos nombres árabes y norteafricanos, así como la falta de un nombre en griego antiguo o latín, muestran que fue introducida en la región mediterránea por los árabes a principios de la Edad Media.

El nombre científico "melongena" proviene del nombre árabe del siglo XVI para un tipo de berenjena. Debido a su pertenencia a la familia *Solanaceae*, en el pasado se consideraba venenosa. Los pueblos orientales siempre han tratado la berenjena con reverencia e incluso la llamaban el "rey de las verduras", mientras que los europeos temían comer estos frutos. Los antiguos griegos fueron los primeros en introducir este prejuicio, creyendo que la berenjena nublabla la mente. Bella en su coloración morada oscura brillante, pero también mística, la berenjena es conocida por muchos nombres y cultivares, algunos de los cuales son bastante poco halagadores. Durante siglos tuvo una terrible reputación y se cultivaba más como planta ornamental que como fuente de alimento. Las formas silvestres de berenjena eran mucho más amargas que los cultivares domesticados. Cuando los europeos la encontraron por primera vez, la etiquetaron como una "manzana loca" – en italiano el nombre de la berenjena se ha conservado como *Melanzane* (del latín Mela insana, o "manzana de la locura").

Fue introducida en Europa en el siglo XVI – primero en España, Portugal e Italia. Está extendida en las regiones meridionales de las penínsulas Ibérica, Itálica y Balcánica. Los mayores productores son China, India, Egipto, Japón, Indonesia, Irán y Turquía. En Europa se cultiva más ampliamente en España y Francia. En Bulgaria, la berenjena probablemente llegó desde Anatolia. Los nombres conservados hasta hoy en la cocina nacional sugieren que fue introducida por los turcos. Actualmente, se encuentran áreas mayores con berenjena a lo largo de los valles de los ríos Maritsa, Tundzha, Danubio y la costa del Mar Negro.



foto: Prof. Dra. Khriska Boteva

La berenjena es un cultivo hortícola tradicional para nuestro país. En los últimos años, las superficies ocupadas por berenjena en Bulgaria ascienden a unas 20.000 decáreas. Aproximadamente el 65-70% de la producción es utilizada por la industria conservera.

Al evaluar el potencial agroecológico en nuestro país para optimizar la estructura de la producción agrícola, el 44,6% de las superficies bajo cultivos hortícolas se sitúan principalmente en el territorio de la Región Centro Sur. En esta región se encuentran condiciones adecuadas para el cultivo de berenjena en el área climática Transicional-continental, siendo la subregión climática de Bulgaria Central Oriental la más extensa. Abarca la mayor parte de las tierras bajas de los ríos Maritsa y Tundzha. El área climática Mediterránea Continental con la subregión climática de Bulgaria Meridional y la región climática de los valles fluviales de los Rodopes Orientales también tiene condiciones edafoclimáticas adecuadas para la producción de berenjena.



Composición química, valor nutricional y calórico de los frutos

En nuestra cocina se prepara una gran variedad de platos con berenjenas, ya sea como platos independientes o en combinación con otros productos alimenticios. La importancia nutricional de la berenjena está determinada por la composición química y la forma de las sustancias individuales en sus frutos. Contienen 7,6-10,8% de materia seca, 2,7-3,4% de azúcares, 0,6-1,2% de proteína bruta, 1,1-1,7% de celulosa y sales minerales de fósforo, potasio, magnesio, hierro, manganeso y otros. El contenido de vitaminas (C, PP, vitaminas del grupo B, provitamina A) no es alto. El sabor amargo de las berenjenas se debe al glicoalcaloide solanina M, cuya cantidad aumenta durante la maduración del fruto.

Además de ser una fuente de azúcares, sales minerales y vitaminas, las berenjenas poseen un efecto medicinal probado. Exhiben acción fitoncida contra algunas esporas, detienen procesos inflamatorios, estimulan la digestión y ayudan a reducir la cantidad de grasas y colesterol en la sangre. Se recomiendan para la prevención y tratamiento de la aterosclerosis. El contenido de potasio determina las propiedades dietéticas de la berenjena, ya que promueve la eliminación de líquidos del cuerpo y mejora la función cardíaca. Por lo tanto, las berenjenas son un alimento adecuado para personas con enfermedades cardiovasculares. También se

recomiendan en casos de gota, ya que estimulan la excreción de sales de ácido úrico. No se recomiendan para personas con enfermedad renal.

Estructura varietal

En la práctica agrícola se cultivan diferentes *tipos de berenjena* – *Americana, Italiana, Siciliana, Oriental y blanca*.

Berenjena americana – de forma alargada, de color morado oscuro, la más popular; **Berenjena oriental** – ligeramente alargada, con piel fina y significativamente menos semillas; **Berenjena italiana** – relativamente más pequeña, parece una versión en miniatura de los otros tipos, con piel y pulpa tiernas, así como cualidades de sabor significativamente mejores; **Berenjena siciliana** – grande, redonda y de forma irregular, con piel extremadamente fina y un sabor ligeramente dulce; **Berenjena blanca** – con piel gruesa y pulpa firme.

Los cultivares más ampliamente cultivados en Europa y América del Norte son de forma ovoide-alargada, de 12-25 cm de largo y 6-9 cm de ancho, con piel de color morado oscuro. Se cultiva una diversidad mucho mayor de formas, tamaños y colores en la India y otros lugares de Asia, donde los cultivares de forma ovalada están ampliamente distribuidos. Algunos cultivares tienen un gradiente de color desde blanco cerca del tallo hasta rosa claro o morado intenso o incluso negro. También hay tipos verdes o morados con rayas blancas. Las berenjenas chinas suelen ser más delgadas y alargadas, pareciéndose a un "pepino" ligeramente hinchado.

Los cultivares utilizados deben cumplir criterios elevados: deben ser vigorosos, adaptables, tolerantes a las fluctuaciones de temperatura, con alta resistencia a enfermedades y plagas. Se prefieren cultivares con contenido normal de semillas o sin semillas, que se oscurecen más lentamente después del corte. Es particularmente relevante la introducción de cultivares resistentes a la marchitez por *Verticillium*.

Recientemente, los centros de mejora vegetal han estado ofreciendo cultivares con resistencia a TMV y CMV1 y formas resistentes a condiciones desfavorables – temperaturas bajas y altas.

En condiciones de economía de mercado, los requisitos de calidad del producto para las diferentes direcciones de uso aumentan continuamente:

- *Los cultivares destinados al consumo fresco* deben tener frutos de alta calidad – grandes, de color uniforme con fuerte brillo, textura tierna y sin sabor amargo.

- *La industria conservera* establece requisitos específicos para los cultivares de berenjena – como color y textura de la pulpa, velocidad de oscurecimiento después del corte, etc. El interior del fruto debe ser blanco, sin

amargor, y oscurecerse muy lentamente durante el proceso tecnológico. Los cultivares con frutos en forma de pera o redondos son adecuados para rellenar, y aquellos con frutos alargados o cilíndricos – para conservas fritas.

La diversidad varietal en nuestro país es limitada, y se cultivan principalmente cultivares extranjeros. Al elegir un cultivar, deben tenerse en cuenta las condiciones de producción específicas y el uso previsto del producto. Se seleccionan cultivares cuyos frutos cumplan con los requisitos de los mercados internacional y nacional. Se clasifican según su uso previsto: para caviar (pasta de berenjena), para procesamiento por fritura y para consumo directo por la población.

Mejora vegetal búlgara



Búlgara 12 - Variedad búlgara de media estación. Se caracteriza por frutos uniformes y buen potencial de rendimiento. Los frutos son grandes, de forma pera-alargada, con piel violeta oscura con fuerte brillo, con pulpa blanca y tierna. Su superficie es lisa. El período vegetativo hasta la primera cosecha es de 120-125 días. El rendimiento medio es de 4-5 t/da. La variedad es adecuada para producción al aire libre para las necesidades de empresas conserveras y para preparación de platos.

Lach – Una variedad búlgara temprana y de alto rendimiento. Los frutos son de forma cilíndrica-pera a cilíndrica, violeta oscuro con brillo y un peso medio de 200-300 gramos. La pulpa es de color blanquecino, con

menos semillas que Búlgara 12, sin amargor y con un tiempo de oscurecimiento de una hora. La variedad tiene un bajo contenido de solanina. El período vegetativo desde la emergencia hasta la primera cosecha es de 100-114 días. El rendimiento medio es de 5,5-5,8 t/da. La variedad es adecuada para cortar en rodajas y para asar en un asador de pimientos. Está destinada a la preparación casera y para empresas conserveras. También se puede cultivar en condiciones de invernadero. Es resistente a la marchitez por *Verticillium*. Desarrollada en el Instituto de Cultivos Hortícolas – Sadovo.

Antim – Una variedad búlgara temprana (más temprana que Búlgara 12). Los frutos son de forma pera-alargada, con un peso de