

YACÓN

Nombre : Yacón.

Familia : Compositae (sunflower family).

Nombre Científico : Smallanthus sonchifolius

Descripción : El yacón es una planta compacta, con hojas de color verde – oscuro.

Los tallos aéreos pueden alcanzar los 2 m. de altura. Estos son velludos y presentan marcas moradas. Las flores son pequeñas con tonalidades amarillas o naranjas.

Los tubérculos son fusiformes y pueden variar considerablemente en tamaño, forma y sabor. Su cáscara varía del color canela al marrón oscuro, pero por dentro pueden ser de color blanco, amarillo, morado, naranja, y algunas veces con puntos fucsia. Un tubérculo generalmente pesa de 200 a 500 gr. , pero puede llegar a pesar 2 kg.

Regiones de Producción : Desde Colombia y Venezuela al noroeste de Argentina.

Nombres Comunes :

Quechua : yacón, llakuma

Aymara : aricoma, aricona

Español : yacón, jacón, llacón, llamón, arboloco, puhe, jícama (no es la jicama comercial), jíquima, jíkima, jiquimilla.

Inglés : yacón, yacón strawberry, jíquima.

Francés : poir de terre Cochet.

Alemán : erdbirne.

Italiano : Polimnia.

Orígenes : Se produce en estado silvestre en Colombia, Ecuador y Perú. Este es común en altitudes medianas (Sudamérica). Se han encontrado restos de Yacón en tumbas pre-colombinas en el Perú.

Requerimiento para el Cultivo:

Requerimiento de luz solar : la planta es indiferente a la condiciones luz para la formación de los tallos y las raíces (tubérculos).

Precipitación : el follaje anual y los tallos perennes hacen al yacón adaptable a los períodos de sequía y frío.

Altitud : Desde los 900 a los 2,750 m. en los Andes, pero es producida a nivel del mar en Nueva Zelandia y los EEUU, y en Ecuador se han reportado cultivos en zonas de hasta 3,500 m.

Bajas Temperaturas : el follaje es dañado y a veces muere por causa de las heladas , aparentemente los tejidos que se encuentran bajo tierra no son afectados.

Altas Temperaturas : tolera un amplio rango de temperaturas.

Tipos de Suelo : se produce en una gran variedad de tipos de suelo, pero son preferibles los terrenos ricos y bien drenados.

Técnicas de manejo : La planta se propaga por intermedio de los brotes extraídos del tallo principal .

Se planta todo el año, cuidando de tener un suelo húmedo y un clima cálido. El desarrollo de la planta es rápido y requiere de poca atención, aparte del control de la maleza.

Requiere entre 6 a 7 meses para madurar. Cuando las flores se marchitan y mueren, es tiempo de cosechar los tubérculos

Cosecha: La planta debe ser cavada cuidadosamente para prevenir la rotura de los tubérculos. Estos son separados del tallo central, el cual es utilizado para alimentar el ganado.

La producción promedio es de 16 Tn/Ha.

Una vez que el suelo ha sido removido se extraen las raíces para ser almacenada. Esta debe ponerse en la sombra y preferentemente en lugar seco para su conservación por varios meses.

Usos : Generalmente se consume fresco. el tubérculo dulce es cortado y añadido a las ensaladas, impartiendoles sabor y textura. También se consume sancochado y horneado . En la cocción, estos permanecen dulces y ligera-mente tostados.

Pesan entre 180 y 500 gr. Pero algunos llegan a tener 2 Kg. En los Andes, frecuentemente se rallan y se exprimen para ser filtrados por una tela y obtener una bebida dulce y refrescante.

Algunas veces este concentrado forma bloques de azúcar marrón oscuro llamado chancaca.

La cáscara puede tener un sabor no muy agradable, motivo por el cual, los tubérculos se pelan antes de comerlos.

El cultivo puede tener un gran potencial como forraje. El follaje y las hojas tienen un contenido proteico del orden del 11 al 17%.

Nutrición : El valor alimenticio de los tubérculos es bajo y consiste principalmente de carbohidratos. Los tubérculos frescos han sido analizados, encontrándose un contenido de 69 a 83% de humedad, 0.4 a 2.2% de proteínas, y 20% de azúcares. El contenido de azúcares consiste principalmente en inulina (un polímero de la fructosa) .

La composición de los tubérculos secos varían desde 4 a 7% de cenizas, 6 a 7% de proteína, 0.4 a 1.3% de grasa, 4 a 6% de fibra y aproximadamente 60% de azúcares. Los tubérculos poseen alto contenido de potasio.

La hierba seca contiene de 11 a 17% de proteína y de 2 a 7% de grasa.