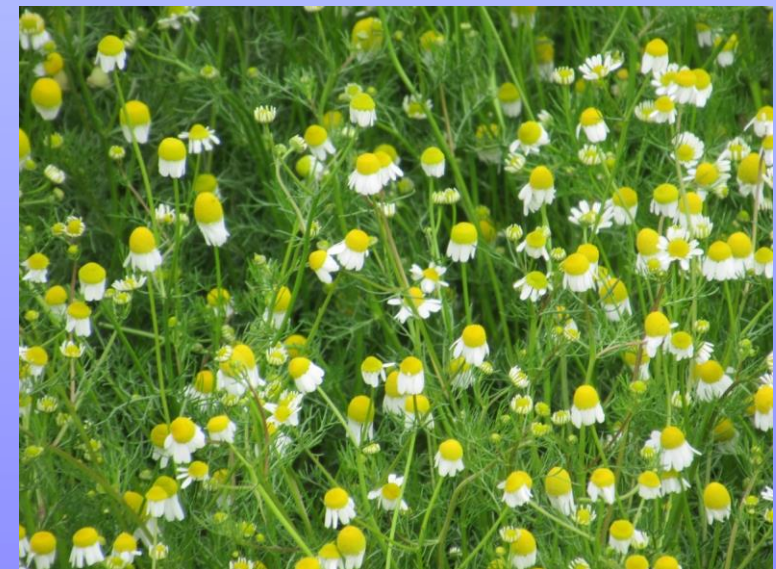


Proyecto: Hierbas Aromáticas



IMAR Costa Norte, con el apoyo de EBMLA de Luxemburgo, tiene el propósito de mejorar los ingresos de familias rurales de Incahuasi mediante la producción, deshidratación y comercialización de manzanilla y menta.

Guía técnica de cosecha de manzanilla



Jr Napo 379 Urb. José Quiñones - Chiclayo

Telef. 074 20 34 88
Cel 944 673 568

Email: imaradmon@yahoo.es



IMAR Costa Norte

Una plataforma para la gestión integrada de los recursos hídricos y el desarrollo rural

Guía Técnica de producción de Manzanilla

Introducción

La manzanilla es una planta aromática de mucha importancia para la alimentación y sobretodo por sus propiedades medicinales como por ejemplo para solucionar problemas digestivos, nerviosos, cuidar la piel, contra dolores reumáticos, contra la diarrea, antiinflamatorio, en dietas y también como producto de belleza.

Las principales propiedades se encuentra en la flor

Se cultiva en zonas templadas y zonas altoandinas de nuestro país, puede alcanzar un tamaño de hasta 70 cm de altura de la planta.

Cosecha

La cosecha es una de las actividades importantes del manejo del cultivo de manzanilla, por lo tanto, requiere que se realice de la mejor manera posible.

Manzanilla deshidratada

El tiempo necesario para secar las flores de manzanilla en un secador solar industrial es de 20 a 26 horas. En ambos casos el producto seco siempre debe mantener su color y aroma característicos. Se puede usar secadores similares a los que usan para el hongo comestible, solamente que hay que oscurecer la cubierta con malla raschel; en este caso el tiempo depende las horas de sol y presencia de viento.

El contenido de humedad de la manzanilla deshidratada debe ser menor al 10 %. La relación de verde a seco es del 10 kg a 2kg



Flores secas

Embalaje

Una vez seco el producto, se debe embalar en sacos de polietileno con interior plastificado, ello con la finalidad que conserve el aroma y facilite su transporte. También se puede hacer en cajas de cartón

Deshidratado



Secado por acción del sol y viento

Consejos importantes a tener en cuenta para la cosecha

Cuando cosechar:? El momento de cosechar es cuando las flores están totalmente abiertas, la plantación se muestra como un manto blanco



Foto: Flor totalmente abierta

En qué momento? : Es ideal cosechar cuando la planta no tenga humedad del rocío o lluvia,. La hora más apropiada es entre las 10 am hasta las 6 pm (si no hay páramo o lluvia). La humedad permite la afectación por hongos.

Cosecha

Cómo cosechar? :

La recolección de flores se puede hacer con la mano pero preferible con tijera limpia. Cortar la flor con un tallo de 20 a 40 cm y colocarlo en la bandeja cosechadora. El tamaño puede reducirse según requerimiento del comprador



EVITA QUE LAS FLORES SE ENSUCIEN

Secado

La manzanilla mayormente se comercializa deshidratada (seca) pero también en verde,, pero en ambos casos hay que manejarla para evitar pérdida de calidad por afectación de hongos o pudrición.

El secado debe hacerse a en ambientes sombreados , utilizando para ello “tarimas para que el producto no esté en contacto con el suelo y pueda contaminarse con materias extrañas o ser pisado.

Remover cuidadosamente la cosecha cada tres días facilitando así la ventilación



“Foto: Tarimas para secado



NO EXPONER DIRECTAMENTE AL SOL PORQUE PIERDE CALIDAD