

MALANGA



FAMILIA

Araceae

NOMBRE CIENTÍFICO

Xanthosoma sagittifolium
(L.) Schott.

NOMBRES COMUNES

Cocoyam, Tannia, New
cocoyam, Tanier,
Yautia, Makabo,
Amankani

Peter Ampim y Dania Rivera

CULTIVO

PERIODO

Primavera (después de la última helada)

PROPAGACIÓN

Establecer por propagación vegetativa ya que la formación de semillas es muy rara. Se desarrollan más rápido con el uso del cormo central o palmillo como material de propagación. Se deben sembrar por separado de otras partes vegetativas. Cortar trozos de cormo de 57 a 113 g (2 a 4 oz). Trate los cortes con cal agrícola y deje secar de 4 a 8 horas. Se debe arar y rastrillar el terreno y formar montículos o crestas. La profundidad de siembra es de 6 a 7 cm (2.4 a 2.8 pulgadas). La distancia de siembra es de 0.9 a 1.3m (3 a 4.4 pies) entre hileras y de 40 a 60 cm (15.7 a 23.6 pulgadas) entre plantas. Los cormelos o mini cormos también se pueden utilizar para la propagación.

CONDICIONES DE CRECIMIENTO

Suelo: Requiere suelos bien drenados. pH del suelo: ácido a neutro (5.5-7.0). Temperatura: debe superar los 20°C. Humedad relativa: alta. Requisito de agua: mínimo 2.54 cm / semana (1 pulgada/semana).

CUIDADOS DEL CULTIVO

El control del agua y las malezas es fundamental durante los primeros 6 meses. Fertilice el primer mes y 5 meses después de plantar y controle los insectos según sea necesario. A largo plazo, rotar con otros cultivos para minimizar la aparición de plagas y enfermedades.

DÍAS PARA LA COSECHA

Tarda entre 9 y 11 meses en madurar.

ÁREAS COMÚNMENTE CULTIVADAS

América del Sur, el Caribe, África Occidental y Asia tropical

DESCRIPCIÓN

Planta herbácea perenne que tiene un cormo comestible o tallo principal subterráneo. Puede tener de 1.3 a 2.5 metros (4.2 a 8.2 pies) de altura.

INFORMACIÓN

Peter Ampim, IP Proyecto
936-261-509
paampim@pvamu.edu

Visítanos: <http://www.pvamu.edu/cahs/carc/plant-systems/>

Facebook e Instagram
PVAMU CAHS Specialty
Crops
Twitter @pspecialtycrops

COSECHA / RENDIMIENTO

Cosecha a mano 10 a 12 meses después de la siembra, cuando las hojas se vuelven amarillas y comienzan a secarse. Los rendimientos óptimos de cormo son 25-37 TM / ha (10-15 ton / A). Almacenar en cajas aireadas. Las hojas y los tallos se pueden cosechar y comer.

PASOS PARA EL CULTIVO

Compre cormos o cormelos de una fuente confiable. Prepare su sitio o contenedores. Plante cuando las condiciones sean óptimas. Agua según sea necesario. Alimente con fertilizante cuando las plantas crezcan como se especifica arriba. Controle las malas hierbas y los insectos. Coseche cuando esté maduro.

POSIBLES PLAGAS Y ENFERMEDADES

PLAGAS

Poliilla halcón de rayas plateadas (*Hippotion celerio*), gusano oriental de la hoja o gusano soldado o gusano del ejército (*Spodoptera litura*), escarabajo del taro (*Papuana* spp.).

ENFERMEDADES

Enfermedad seca o Mal seco (un complejo producido por hongos), tizón foliar causado por *Phytophthora*, virus del mosaico de la malanta (Dasheen Mosaic Virus), Complejo de tizón de la pudrición de la raíz causado por *Pythium* spp., *Rhizoctonia* spp. y *Fusarium* spp., Complejo de enfermedad del virus Alomae / Bobone, Mancha foliar de *Cladosporium*.

USOS CULINARIOS

La malanga se puede cocinar, hervir, hornear, cocer al vapor, triturar o freír. También se puede utilizar para guisar, secar y transformar en harina. Las hojas tiernas y los pecíolos se pueden cocinar y comer como las espinacas.

BENEFICIOS NUTRICIONALES

Vitaminas A, B₁, B₂, B₃, B₅, B₆, B₉, C, E, K. También contiene Ca, Fe, Mg, K, C, Na, Zn, Mn y Se. Se informa que tiene más nutrientes que otros cultivos de raíces y tubérculos como la yuca, el ñame y la batata.

BENEFICIOS A LA SALUD

Apoya la salud cardiovascular, inmunológica, cutánea, digestiva y dental. Previene el cáncer y la pérdida ósea.

REFERENCIAS

Conjunto Tecnológico para la producción de raíces y tubérculos. 1997. Universidad de Puerto Rico, Recinto Universitario de Mayagüez, Colegio de Ciencias Agrícolas, Estación Experimental Agrícola, Río Piedras, PR.

Hernandez-Bermejo J.E. and J. Leon. 1994. Neglected crops 1492 from a different perspective. Food and agriculture organization of the United Nations, Rome. <http://www.fao.org/docrep/t0646e/T0646E0o.htm>. Accessed 12 June 2018.

JSTOR. 2021. *Xanthosoma sagittifolium*. <https://plants.jstor.org/compilation/xanthosoma.sagittifolium> (Accessed 28 July 2021)

O'Hair, S.K. and D.N. Maynard. 2003. Vegetables of tropical climates| Edible Aroids. In Caballero. B (Ed). Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (2nd ed.), Elsevier Science Ltd.