

Pepino

Cucumis sativus L.

Es un fruto en baya procedente de una planta herbácea que recibe su mismo nombre. Su tallo principal es anguloso y espinoso, de porte rastroso y trepador, con hojas de color verde oscuro y recubiertas de un vello muy fino. Sus flores tienen pétalos de color amarillo. Pertenecen a la familia de las cucurbitáceas.

Producto

El fruto es un pepónide áspero o liso (dependiendo de la variedad), de color verde claro a verde oscuro o amarillento cuando está totalmente maduro. La pulpa es acuosa, de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto. Dichas semillas se presentan en cantidad variable y son ovales, algo aplastadas y de color blanco-amarillento.

Establecimiento del cultivo

El pepino se siembra en lomillos o montículos o directamente en el suelo. Las distancias entre surcos varían entre 1.2 y 1.5 m, y entre

plantas es de 20 cm. La siembra se realiza en hoyos de 2 a 3 cm de profundidad en los que se colocan de 3 a 4 semillas por golpe; se ralea después y se dejan sólo 1 o 2 plantas por golpe.

Condiciones edáficas y clima

Puede cultivarse en cualquier tipo de suelo de estructura suelta, bien drenado y con suficiente materia orgánica, medianamente tolerante a la salinidad. Las temperaturas entre 20 °C y 30 °C apenas tienen incidencia sobre la producción. Por encima de los 30 °C se observan desequilibrios en las plantas que afectan directamente a los procesos de fotosíntesis y respiración.

Usos

Se recomienda su consumo a quienes desean bajar de peso porque está formado en 95% por agua y no llega a las 20 calorías por cada 100g, características que lo hacen extremadamente ligero y adecuado para combatir la obesidad. Por su riqueza en agua, vitamina E y aceites naturales, constituye uno de los mejores remedios para el cuidado externo de la piel.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



DESARROLLO
REGIONAL Y
AGROPECUARIO
—
GABINETE DE GENERACIÓN
DE EMPLEO ADAPTATIVO