

Pacana



Nombres Comunes: Nogal pacanero, pecadero,

pacanero. Pecan proviene del idioma originaria de norteamérica, Algonquian que significa concha dura.

Nombre científico: *Carya illinoensis*

Clima: Templado

Descripción de la planta: Es un árbol muy bello, caducifolio, de la familia de las Yuglandáceas. Crece de 25 a 50 m de altura. Su copa magnífica abarca hasta 20 metros y su tronco alcanza los 2 metros de diámetro.

Su corteza es gris claro o parda y está cubierta de escamas o exfoliaciones laminares. Las hojas están compuestas de hojuelas ovales y dentadas que miden 40-70 cm de largo. Las flores son verdosas y parecen espigas o racimos que miden unos 20 cm.

Su fruto comestible es una drupa, tiene un parecido con la nuez, su cáscara es lisa, suave, de color café oscuro y de forma ovoide, la almendra que alberga es rugosa, redonda, dura y color café claro. Su sabor es más sutil que la nuez. Es también más aceitosa.

La pacana es nativa al sur de Estados Unidos y norte de México.

Cultivo: Se reproduce por semillas, que preferiblemente deben sembrarse en el sitio, durante el invierno. Germinan en primavera.

Crece en lugares con veranos largos, calurosos y húmedos. Necesita de un suelo profundo, húmedo, bien drenado y rico en materia orgánica.

Con buena humedad, sol y nutrientes el árbol puede aumentar unos 90 centímetros cada año. Por lo general comienza a dar fruto a los 20 años, aunque se dice que las etapas de mayor producción se dan después de los 75. Cuando madura, puede proveer de unos 40 kilos de pacanas cada 12 meses.

Dos o tres árboles de distintas variedades deben estar presentes para polinizarse entre sí.

La cosecha se realiza a mediados de Octubre.

Puede dar fruto durante más de trescientos años.



Usos: Los nativos americanos Kiowa usaban un

decocción de la corteza como remedio contra la tuberculosis y los Comanches el polvo de hojas secas en fricciones contra la tiña.

La corteza y las hojas son astringentes. En México se usa la corteza para curar fiebres intermitentes y la dispepsia. Ayuda a el fortalecimiento del sistema inmunológico y reduce la presión arterial.

La pacana contiene 9.17 gramos de proteínas por cada 100 gramos, aportando 2800 kJ de energía. Además una porción de 28 gramos de pacanas tiene un 25% más de ácido oleico que la cantidad que se obtiene de una porción cucharada de aceite de oliva. Las pacanas también son muy ricas en minerales como el potasio y el zinc, que son excelentes para su sistema neuronal.

A todos estos beneficios se suma su aporte de vitaminas, nutrientes y antioxidantes, los cuales ayudan a mantener la salud integral y general.

La pacana puede ser consumida fresca o ser utilizada en la cocina, especialmente en repostería. Se usa en rellenos, panes de nueces, helados y platos de verduras saladas.

La madera es roja, oscura, pesada, dura pero elástica, se usa para hacer aperos agrícolas, muebles, esquíes, arcos y palos de golf.

Plagas y enfermedades: La pacana es propensa a la infección por bacterias y hongos, especialmente en condiciones húmedas. La sarna es la enfermedad más destructiva que afecta a los árboles que no han sido tratados con fungicidas.

Varios insectos se alimentan de los tallos de las hojas y nueces en desarrollo. Estos incluyen escarabajos ambrosía, *Oncideres cingulata*, portadores de nueces de pacana *Acrobasis nuxvorella*, gusanos de nogal *Cydia caryana*, filoxera, curculio, gorgojos y varias especies de pulgones.

Referencias:

Beneficios e Información de Pacana. (s. f.). Herbwisdom. Recuperado 30 de julio de 2020, de <https://www.herbwisdom.com/es/herb-pecans.html>

Boletín agrario. (s. f.). *Pacana*. Recuperado 30 de julio de 2020, de <https://boletinagrario.com/ap-6,pacana,158.html>

colaboradores de Wikipedia. (2020, 22 julio). *Carya illinoensis*. Wikipedia, la enciclopedia libre. https://es.wikipedia.org/wiki/Carya_illinoensis

(2017, 10 marzo). *Pacana*. Flores. <https://www.flores.ninja/pacana/>

Wikipedia contributors. (2020, 8 julio). *Pecan*. Wikipedia. <https://en.wikipedia.org/wiki/Pecan>

English version: Pecan

Revisión #5

Creado Tue, Oct 13, 2020 3:58 AM por Kiwi

Actualizado Thu, Oct 15, 2020 3:19 AM por Kiwi