



Coriandrum Sativum

Ficha Técnica del Coriandro



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Indice

1.- Generalidades

2.- Características Botánicas

3.-Cultivo

4.-Uso culinario

5.- Producción

6.-Comercio Exterior



1.- Generalidades

- ✓El coriandro (*Coriandrum sativum*) es originario del sur de Europa, aunque algunos registros fijan los principios de la especia en el norte de Africa.
- ✓Nuestro Código Alimentario, en su Capítulo XVI (Art. 1218), define al Coriandro (también *Culantro* o *Cilantro*) como el fruto limpio y seco del *Coriandrum sativum* L., planta herbácea anual de la familia de las zanahorias (umbelíferas). La característica más apreciada de esta especia ha sido su aroma distintivo: cítrico, mentolado y húmedo a la vez.
- ✓De las semillas secas del coriandro se obtiene un aceite esencial muy apreciado por el aroma y el sabor.
- ✓Se trata de una aromática de gran interés para la preparación de comidas y en el mejoramiento de bebidas. Fue una de las primeras especies que se introdujo en América y se utilizó, entre otras, para conservar la carne y como hierba medicinal. Es baja en grasas y calorías, y contiene importantes cantidades de antioxidante.
- ✓Las semillas son menos picantes que las hojas, dulces y con un leve sabor a limón. Aunque se asemeja al perejil y el uso puede ser parecido, el sabor es muy diferente, mucho más fuerte, penetrante y aromático.
- ✓Las hojas frescas (cilantro) se utilizan para dar sabor a ensaladas, arroces y para la decoración de platos. Las semillas (coriandro), redondas y de color beige se utilizan enteras o molidas.
- ✓El coriandro es una de las especias que se utiliza para preparar el *curry*. En la cocina latinoamericana sus hojas son un ingrediente habitual para aromatizar sopas, pescados, salsas y la suave carne de ave.



✓Las semillas de coriandro se emplean en la industria confitera, como condimentos en la preparación de postres, confites y otros. Son un componente habitual de embutidos y morcillas, y suelen utilizarse además en licorería y en la preparación de algunos medicamentos para el sistema gastrointestinal. También se destinan a embutidos y morcillas.

✓El coriandro tiene perspectivas y posibilidades agronómicas interesantes en nuestro país. Es un cultivo de invernadero, de buen rendimiento y alta cotización internacional, y puede entrar en rotación con la soja, dado que es factible cultivarlo en siembra directa, y utilizar los mismos equipos agrícolas.

2.- *Características Botánicas*

Es una planta anual, herbácea, de 40 a 60 cm de altura, con tallos erectos, lisos y cilíndricos, ramificados en la parte superior. Las hojas inferiores son pecioladas, pinnadas, con segmentos ovales en forma de cuña; mientras que las superiores son bi-tripinnadas, con segmentos agudos.



Los frutos son ovalados y globulares con un diámetro de hasta 6 mm. Los frutos son diaquenios, globosos, con diez costillas primarias longitudinales y ocho secundarias, constituidas por mericarpios fuertemente unidos, de color amarillo-marrón. Tienen olor suave y agradable, y sabor fuerte y picante. Contiene dos semillas, una por cada aquenio. Las raíces, delgadas y muy ramificadas contienen el aceite de semilla.



Posee flores pequeñas blancas o ligeramente rosadas, con cinco pétalos y normalmente distribuidas en parejas a lo largo de las ramas floríferas, con hojas compuestas de contorno aserrado.



3.- *Cultivo*

El coriandro se siembra entre mayo y julio, cosechándose desde fines de noviembre hasta mediados de diciembre, según las zonas de producción.

Clima y suelo

El cilantro no es exigente en lo que respecta al terreno, se adapta a suelos francos, silíceos-arcillosos, algo calcáreos, ligeros, frescos, permeables, profundos e incluso a los ligeramente ácidos. Crece en regiones áridas, aunque se cultiva bien bajo riego.

Propagación

La plantación se realiza por semilla, en siembra directa sobre el terreno asentado. El peso medio de 1000 semillas es de 9,033 grs. y su poder germinativo supera el 90% a una temperatura media de 15° C y en 20 días de laboratorio. Pero si se quiere extraer su aceite esencial es necesario que permanezca a menos de 18° C, temperatura exacta para la hinchazón del grano.

Las semillas se siembran en hileras, a 30 cm unas de otras, y a 1 cm., de la superficie; a mayor profundidad no germinan pues necesitan claridad. En tales condiciones brotan a las tres semanas.

Riego

Se ha demostrado que la producción de hojas y semillas es mayor cuando se utiliza riego, sin embargo éste no incrementa considerablemente la productividad.

Recolección

Puede realizarse a los 40 - 60 días tras la siembra y hasta los 4 meses para la producción de semilla madura. En este caso, la recolección de las umbelas debe hacerse antes de la maduración completa de los frutos, a primera hora de la mañana. Si se emplea una segadora-trituradora adaptada, la recolección puede retrasarse algunos días. Si se siega a una altura de 2-3 cm. del suelo la planta puede brindar un segundo corte, aunque no rebrota tan eficazmente como otras aromáticas como el perejil. De ahí que lo común sea realizar una sola pasada.

Plagas y enfermedades

Son pocas las enfermedades que afectan al cilantro. El ataque de insectos es casi inexistente, y las aplicaciones de fungicidas se realizan preventivamente cuando se presentan primaveras muy lluviosas que favorecen los ataques de hongos.

La aplicación de urea durante el desarrollo del cultivo solo se justifica cuando los niveles de nitrógeno son excesivamente bajos y no es suficiente la dosis de fosfato diamónico aplicada.

Post-cosecha

Como otros vegetales de hoja verde, recién cosechado el cilantro tiene un índice de respiración moderadamente alto (15-20 ml CO₂/g·h), y una producción de etileno relativamente baja (<0,2 µl / g·h a 5° C).

Debe ser almacenado en condiciones de alta humedad y temperatura baja. Se puede esperar una vida útil entre 18 y 22 días almacenando el cilantro a una temperatura en torno a los 0° C, periodo en el que mantiene el buen aspecto visual, aunque su calidad aromática comienza a disminuir a partir de los 14 días. Una temperatura de almacenamiento de 5 y 7,5° C, mantendrá la calidad durante 1 y 2 semanas respectivamente. Con una atmósfera de aire con 5% ó 9% de CO₂ la vida útil de cilantro almacenado a 7,5° C, se alarga aproximadamente 14 días. Atmósferas enriquecidas con un 9%-10% de CO₂ producen lesiones de color oscuro después de 18 días; con el 20% de CO₂ se registran daños severos tras una semana.

La alta relación existente entre su superficie y volumen hacen que el cilantro sea muy susceptible a la pérdida de agua. Cuando la refrigeración no es posible, el marchitamiento puede ser retrasado enfriando las plantas con agua o hielo, protegiéndolas de la luz solar.

Aceite esencial

El cilantro contiene aceites esenciales, aceites grasos, trazas de glucósido, taninos, oxalato cálcico, etc. En su composición química se destacan principalmente los aceites esenciales, entre ellos d-linalol, 70 a 90% pineno, dipenteno, geraniol, felandreno, borneol, limoneno y otros componentes menores. La esencia es ligeramente amarilla o incolora.

Normalmente el aceite esencial de coriandro es extraído mediante hidrodestilación. Su rendimiento suele oscilar entre el 0,03 y el 2,6 % del peso del fruto.

Esta esencia posee propiedades antioxidantes y antibacteriales y se emplea como aromatizante de licores y bebidas digestivas y en perfumería. También se utiliza como complemento en algunos platos como sopas y similares. Su principal componente es el *linalol*.

La obtención de un producto final de buena calidad no solo requiere contar con materia prima óptima, sino preservar sus atributos característicos durante el acondicionamiento o desecado, y también antes, durante y después del proceso industrial.

4.- *Uso culinario*

Los frutos del coriandro secos se utilizan como condimento para sazonar muchas comidas, desde ensaladas hasta carnes, aunque para algunos paladares su sabor resulta fuerte. Es una aromática omnipresente en la cocina de la India, donde forman parte de muchos preparados, desde los conocidos *curries*, hasta todo tipo de pastas. Como especia, el coriandro forma parte de la dieta ayurvédica.

Las hojas también son esenciales en las preparaciones culinarias indias, mejicanas y de otros países de América latina, mientras que en la cocina china y japonesa es tan empleado que se lo denomina *perejil japonés* o *perejil chino*. En Chipre es un componente habitual de las ensaladas o como especia de las salchichas.



5.- *Producción*

- ✓ Actualmente el cilantro es una de las especias de mejor proyección económica, ya que su cultivo brinda buenos rendimientos y alcanza precios internacionales muy interesantes. El comercio de especias mueve alrededor de US\$ 6.000 millones en el mercado mundial y el sector está creciendo entre un 5 y 6% por año.
- ✓ Los principales países productores son Rusia, India, Marruecos, México, Rumania, **Argentina**, Irán y Pakistán. Como mayores importadores figuran Alemania, Estados Unidos, Sri Lanka y Japón.
- ✓ Se estima que la superficie mundial cultivada anualmente se halla en torno de las 550.000 hectáreas anualmente y la producción de frutos de coriandro alcanza unas 600.000 toneladas.
- ✓ En nuestro país se cultiva principalmente en la región Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba). Dentro de la provincia de Buenos Aires se destacan los partidos de San Antonio de Areco, Capilla del Señor, Mercedes, Carmen de Areco, Luján, San Andrés de Giles, Pergamino, Rojas, Salto y Cnel. Suarez.



6.- Comercio Exterior

Exportación

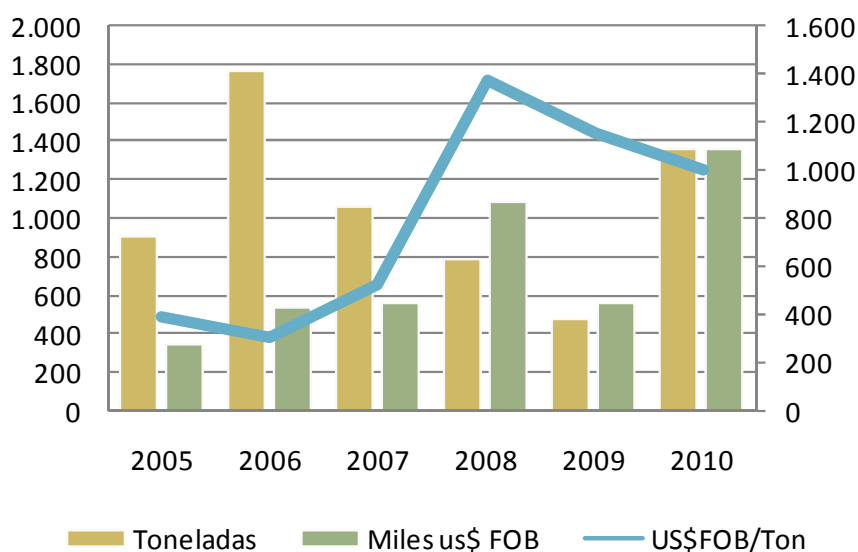
Año	Toneladas	Miles US\$ FOB
2005	905,9	354,1
2006	1.771,6	537,6
2007	1.067,5	560,5
2008	790,9	1.090,3
2009	484,5	561,6
2010	1.357,2	1.356,4
Total	6.377,7	4.460,6

Fuente : Indec- Aduana

El Coriandro se halla entre las Hierbas Aromáticas y Especies más importantes del país; en los últimos 3 años ha sido la segunda especia mas producida y exportada después de la manzanilla.

Desde el 2005 al 2010 Argentina produjo un volumen total de 6.377 toneladas que alcanzaron un valor de 4.460 millones de US\$/FOB.

El precio promedio registrado en ese periodo fue de 699,4 US\$/FOB/Ton.

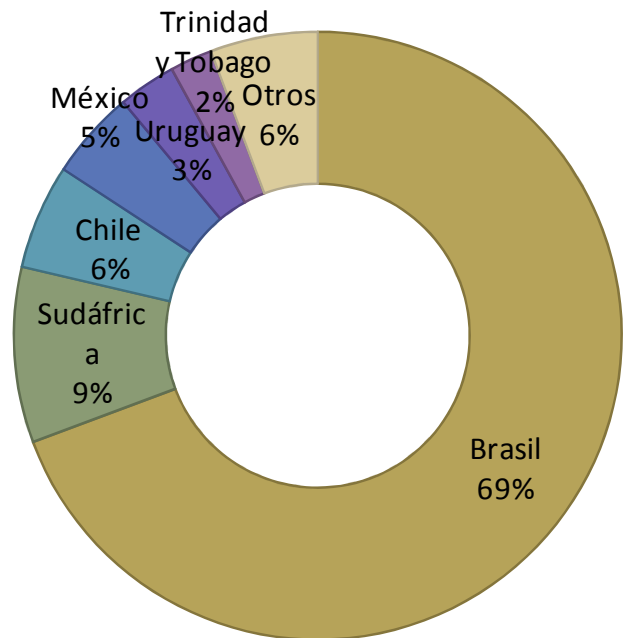


Fuente : Indec- Aduana

Destinos

Los tres principales destinos de las exportaciones argentinas de coriandro fueron Brasil, que absorbió el 69% (4.420 ton.) del volumen total exportado, Sudáfrica con el 9% (595 ton.) y Chile con el 6% (356 ton.)

Se destacan por su monto las adquisiciones brasileñas, que ascendieron a 3.2 millones de US\$ FOB.



Importación

En lo que respecta a importaciones cabe destacar que en la última década solo se adquirieron en el exterior 11 toneladas, por valor de 15.570 de US\$ FOB en los años 2009 y 2010. Casi el 100% de esas compras fueron efectuadas a la India.

Fuentes consultadas:

www.botanical-online.com
www.herbotecnia.com.ar
www.portalbioceanico.com
www.infoagro.com

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación, Aduana e INDEC.

