

Análisis de producto

Menta Piperita



Tec. M. Gimena Cameroni

- Descripción
- Características
- Cultivo
- Uso Culinario
- Producción Nacional
- Comercio Exterior

Nombre científico o latino: *Mentha Piperita*

Nombre común o vulgar: Menta, Piperita, Menta inglesa, Menta negra

Familia: Lamiaceae.

Origen: regiones del Asia Central y del Mediterráneo, como la antigua Mesopotamia y Egipto.

Esta especie es la *menta* por excelencia, pero no proviene de una estirpe pura sino de la hibridación de *Mentha aquatica* x *Mentha viridis*, originada naturalmente en Inglaterra alrededor del siglo XVII y que desde entonces ha sido multiplicada en forma agámica en todo el mundo.

Es una planta herbácea, vivaz, con tallos erectos, cuadrangulares y muy ramificados, que puede alcanzar una altura de 90 cm. Sus hojas miden de 4 a 8 cm y son opuestas pecioladas, lanceoladas o agudas, con bordes aserrados, color verde oscuro en la cara superior y más claro en la inferior.

Posee raíces y tallos robustos y vigorosos. Los estolones tienen sección cuadrangular y crecen bajo y sobre la superficie del suelo en todas direcciones.

Las flores, pequeñas y de color lila azulado se abren a final del verano, agrupadas en espigas cilíndricas.

Florece en verano y es de muy fácil hibridación con otras especies de menta.

Existen numerosas especies y variedades de menta. Algunas de ellas poseen hojas verde oscuro o gris plateado, verde amarillo o jaspeadas, y presentan bordes lisos rizados o dentados.



La principal área de producción de la menta se localiza en el norte de la provincia de Misiones. Es el primer cultivo que se implanta después del desmonte, ya que requiere abundante mano de obra (lo que permite la participación de la mano de obra familiar disponible) y proporciona, de forma rápida, ingresos en efectivo.

Código Alimentario Argentino

Art 1228- con el nombre genérico de Menta se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o esponáneas de la familia de las labiadas.

No deben contener más de 12% de agua a 100-105°C.

Con la designación de Menta común, Menta de jardín, Menta verde, Yerba Buena o Hierba Buena, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y *Mentha rotundifolia* L.

Con el nombre de menta peperina o peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de *Bystropogon nollis* Koth.

Con el nombre de Menta peperita o Menta inglesa, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la *mentha piperita* L.

Cultivo

✓Las plantas se multiplican por separación de estolones, de aproximadamente 7cm de las plantas madres sanas, de uno o dos años de edad y que no hayan sido atacadas por la “roya”. Las plantitas se pueden disponer directamente en el lugar definitivo en el fondo de surcos superficiales distanciados 70 a 80 cm y espaciados entre sí 10 cm.

✓Se planta a una profundidad no mayor de 8 cm. Este trabajo se efectúa a principios de la primavera.

✓Aunque el método no está muy difundido, también es posible separar los estolones en junio / julio y plantarlos en vivero a una distancia de 40 cm entre las plantitas a una profundidad de 4 a 8 cm. Los nuevos ejemplares estarán listos para el trasplante al lugar definitivo en septiembre; deben disponerse a distancias de 70 a 80 cm entre líneas y 30 cm entre plantas. Es importante plantar en días nublados y cuando el suelo esté húmedo.

✓Los plantines también pueden obtenerse en un lote de menta de un año. Pasándole una rastra de discos en forma cruzada, en el otoño o invierno, se favorece la brotación de numerosos plantines al cortar los estolones. Cuando tienen una altura de 10 cm hay que extraerlos manualmente y trasplantarlos.



Suelos

La menta requiere un suelo bien suelto, fértil, arenoso, de reacción neutra o ácida. Las superficies orgánicas y permeables propias de los desmontes son las que mejor reciben la menta. Crece en todo tipo de climas, pero prospera mejor en los suelos algo húmedos y aunque puede estar al sol prefiere la semi-sombra.

Manejo

El manejo cultural consiste esencialmente en realizar prolijas carpidas en las primeras etapas del cultivo y después de cada corte. En la provincia de Misiones no se aplican fertilizantes todavía.

El cultivo es altamente sensible con respecto al suministro de agua, que debe ser abundante y bien distribuida. Soporta variaciones de 5° C a 40° C de temperatura, siendo su desarrollo óptimo entre los 18° y 24° C.

Plagas y Enfermedades

Entre las plagas y enfermedades, sólo la “roya” (*puccinia Menthae*) tiene importancia y para combatirla se aconseja buscar variedades selectas y genéticamente resistentes.

Si aparecen ataques de roya se puede aplicar un fungicida sistémico, aplicándolo en el forraje a partir de los primeros signos de ataque en las hojas inferiores. Las malezas suelen ser otra amenaza para la inocuidad de la hierba, por lo que es importante mantener el cultivo limpio.

Cosecha

La primera producción se inicia a principios del verano, cuando más de la mitad de las plantas están floreciendo. El segundo corte de la cosecha se realiza durante el otoño. Un tercer corte generalmente disminuye el rendimiento.

La cosecha puede efectuarse a mano, cortando muy cerca del suelo con una hoz, con una segadora o cualquier implemento que corte la masa verde sin picarla.

En caso de precipitaciones deben dejarse transcurrir 24 horas antes de realizar la cosecha, pues el contenido de esencia disminuye inmediatamente después de la lluvia.

Es preferible que las plantas, una vez cortadas, sean transportadas inmediatamente a galpones amplios y aireados. En estas condiciones se produce un marchitamiento en el que se pierde el exceso de agua; 24 horas después, la menta está lista para ser destilada. En la práctica se dejan las plantas cortadas sobre el terreno durante 24 horas para que se oreen y luego se transportan a los alambiques para su destilación.



Recolección

Las hojas pueden usarse frescas, o bien congelarlas o secarlas antes.

Cuando se cultiva comercialmente en parcelas, las hojas se recolectan dos veces al año.

Para la recolección de las hojas, se corta lo más cerca posible del suelo, separando en el día el follaje y los tallos.

Sus hojas, tanto frescas como desecadas, tienen múltiples aplicaciones. Resulta una hierba deliciosa para tomar en infusión y aromatizar vinagres y aceites.

Las hojas frescas añaden sabor a platos de patatas, sopas y postres.

Producción Nacional

La principal zona productora es la provincia de Misiones. En menor medida se pueden hallar cultivos de *Mentha piperita* en las provincias de Córdoba, San Luis, San Juan y Mendoza. También se registran cultivos de menta en las provincias de Buenos Aires y Tucumán.

Se considera un buen rendimiento al que oscila entre 20.000 y 30.000 Kg. de hoja verde por hectárea, con un 0,3 a 0,5 % de esencia sobre la materia fresca, lo que significa entre 60 y 100 Kg. de esencia por hectárea y año.

Cuando el cultivo tiene por destino la destilación, es cosechado en plena floración, momento en el que posee el mayor contenido de aceite esencial. Si el propósito es la producción de hojas secas, la velocidad de cosecha queda determinada por la capacidad de secado, comenzando normalmente en prefloración y concluyendo en plena floración.

De la esencia se obtiene entre un 70 y un 85 % de mentol

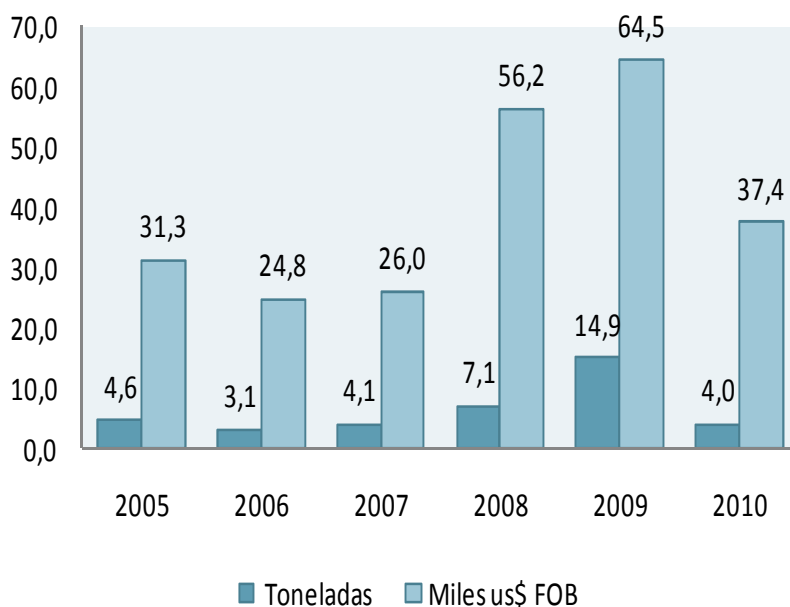


Comercio Exterior

En el acumulado del periodo 2005-2010 se exportó un volumen total de 38 toneladas y un valor de 240.284 dólares FOB, con un precio promedio de 6.344 US\$/FOB/Ton. Los principales destinos de esta hierba fueron Paraguay (12 ton.), seguido por Panamá (9 ton.), y Uruguay (8 ton.).

En lo que respecta a Importación se registraron datos en los años 2009 y 2010, bienio en el que Argentina adquirió 166 toneladas por un valor de 222.626 dólares FOB.

Exportación Menta periodo 2005-2010



Fuentes consultadas:

www.inforjardin.com

www.herbotecnia.com.ar

Aduana

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

