

PIÑA

La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña.

Cada planta tiene entre 70 y 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas. Algunas variedades presentan espinas en las orillas de las hojas.

Sus flores poseen escamas foliares que retienen el agua. El embrión de la planta tiene una sola hoja o cotiledón.



Producto

Fruto ovalado y grueso que mide 30 cm de largo y 15 cm de diámetro, en promedio. La pulpa comestible se rodea de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel del fruto.

En el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas. La pulpa, amarilla o blanca, es carnosa, aromática, jugosa y dulce. En su interior hay un tronco fibroso duro que va desde la corona al pedículo.



Establecimiento de la plantación

Este cultivo se puede sembrar todo el año siempre y cuando se cuente con un sistema de riego. Debe seleccionarse la semilla por tamaño y tipo para uniformizar cada superficie plantada; necesita sembrarse a una profundidad adecuada de modo que al crecer y fructificar no se vaya a volcar por el peso de la fruta y el efecto del viento. Debe usarse una espátula que permita profundizar el hijuelo.



Condiciones edáficas y clima

El crecimiento de raíces y hojas es prácticamente nulo a temperaturas menores de 21 °C y mayores a 35 °C, el máximo crecimiento se da entre los 30 y 31° C, y el mejor desarrollo de la planta se obtiene cuando la temperatura anual está entre los 24 y 27 °C.

El cultivo de la piña requiere de suelos de buen drenaje, permeables, franco-limosos, y con pH de 5 a 6; debe evitarse la siembra en suelos arcillosos, de mala estructura y pobre drenaje.



Usos

Consumirla fresca es un placer; puede cortarse en cubitos y rebanadas. En la industria de los alimentos se hacen jugos y concentrados, jaleas y preparaciones enlatadas. Con la cáscara se puede hacer vinagre y combinada con agua hasta cierto grado de fermentación, se obtiene una bebida llamada *tepache*.



Nombre científico
Ananas comosus L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA