



BERENJENA

DESCRIPCIÓN

La berenjena es una planta plurianual. Se cultiva como anual y pertenece a la familia de las solanáceas. Presenta un tallo rígido de crecimiento indeterminado, hojas grandes, alternas y ligeramente lobuladas. Se trata de una planta de climas cálidos, bastante exigente en luz y temperatura, más incluso que el tomate y el pimiento.

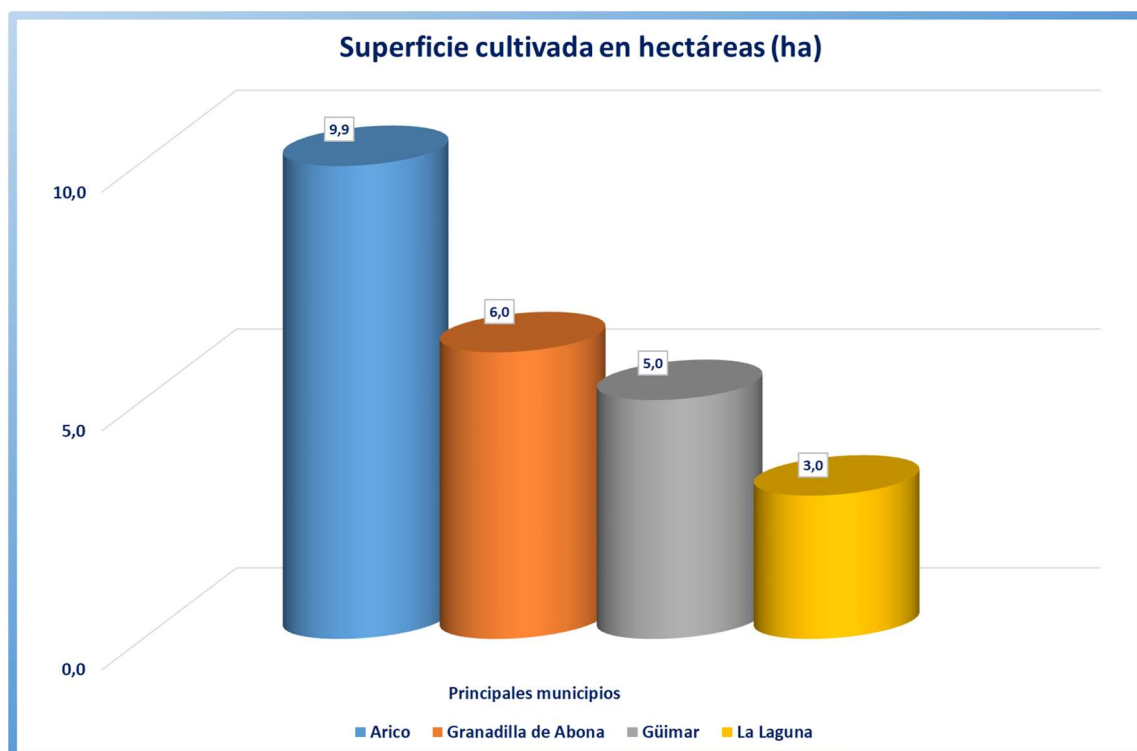
ORIGEN

Proviene de extremo oriente, situándose concretamente en la India su lugar de origen como hortaliza cultivada. Los árabes fueron los principales exportadores y distribuidores de esta planta en occidente. Actualmente está extendida en toda Europa.

En España se cultivan un total de 3.473 ha, destacando como provincia con mayor superficie Almería con unas 2.164 ha*

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Canarias cuenta con una superficie de 79,7 ha, correspondiendo a la provincia de S/C de Tenerife unas 38,3 ha, en donde destacamos como municipios, Arico con (9,9 ha), Granadilla de Abona (6 ha), Güímar (5 ha) y La Laguna (3,0 ha)**.





Las variedades se clasifican en función de la forma del fruto (globosa, alargada..) Cultivares como la **Bonica**, han dejado paso a otros como la **Solara**. Se trata de un híbrido con el fruto de forma cumplida, (similar a un calabacín). También encontramos otras como **Walder**, más cultivada en la zona sur de la isla frente a la variedad **Cava** más típica del norte.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

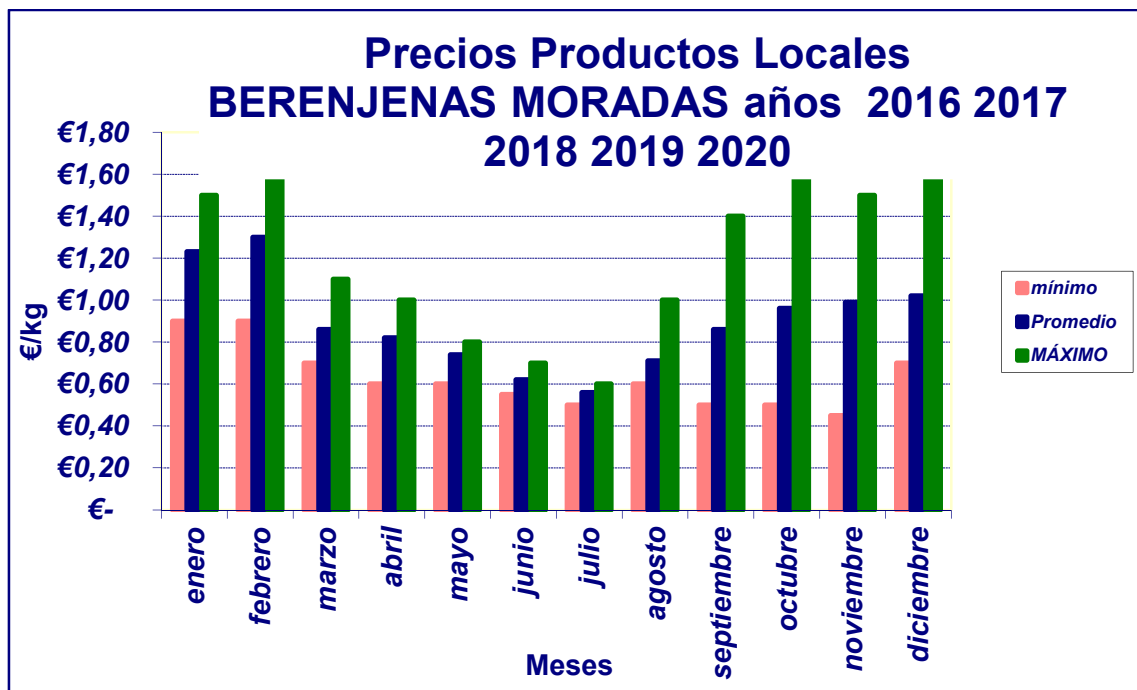
La berenjena comercializada en MERCATENERIFE procede en un 95,5% de la provincia de Santa Cruz de Tenerife. La entrada de berenjenas al mercado es de unos 605.000 kg, de éstas 577.00 kg provienen de nuestra provincia lo que supone el 2,86% del total de hortalizas locales

BERENJENA

| | TOTAL Kg No Local | Porcentaje de origen No Local | TOTAL Kg Local | Porcentaje de origen Local | Kg TOTAL |
|---------------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------|----------------------------------|----------------|
| BERENJENAS MORADAS | 27.299 | 4,5% | 577.310 | 95,5% | 604.609 |
| Local = Origen Prov. S/C de Tfe | | | | | |

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

Los precios varían entre una media mensual de 0,45 y 1,60 €/kg, localizándose los mínimos en los meses de julio a octubre y el máximo en febrero, por lo que su máxima producción abarca desde el periodo estival hasta principios de otoño, debido a que como se mencionaba antes, es un producto muy exigente en temperaturas.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La berenjena cuenta en su composición con un elevado contenido en agua, lo que hace que su aporte en hidratos de carbono y proteínas sea bajo. En ella se puede destacar un importante



contenido en potasio, mineral que juega un papel esencial en el sistema nervioso. Para el consumo hay que tener en cuenta que el color violeta, el brillo y una piel tersa son características indicativas del punto justo de madurez, y solo es posible conservarla como máximo dos semanas en el interior del frigorífico, introduciéndolas en una bolsa hermética y seca.

| | | | |
|---------------------|---------|-----------|--------|
| Calorías | 21 Kcal | Agua | 92,6 g |
| Proteínas | 1,2 g | Potasio | 240 mg |
| Fibras | 1,4 g | Hierro | 0,4 mg |
| Hidratos de Carbono | 3,5 g | Vitam. C | 5 mg |
| Grasas | 0,2 g | Vitam. A. | 5 ug |

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

*Anuario de Estadística Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, año 2019.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.