

Berenjena Hindú

Nombre Científico: *Solanum melongena* L.

Variedad / Tipo: *Bangalore 672 F1*

Familia: *Solanáceas*

Origen: Se cree que las berenjenas hindúes son nativas de la India y han existido durante miles de años. Luego se extendieron a Europa en el siglo XIII y finalmente al Nuevo Mundo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas y Físicas: Fruto pequeño y ovalado, con un promedio de 5-7 centímetros dependiendo de la madurez. Este fruto con forma de huevo tiene una piel exterior de color púrpura oscuro brillante, suave y de grosor medio. La pulpa interior es firme y de color blanco cremoso con pequeñas semillas.

Detalles de producción: Ventana de producción: Todo el año en climas tropicales
Tipo de producción: Campo abierto

Características de Almacenamiento y Conservación: El producto se almacena a una temperatura de 8 a 10°C. Para conservar fresco es necesario mantener esta temperatura durante el traslado de la carga.

Vida de anaquel: De 10 a 15 días con temperatura controlada (5 días de traslado / 10 días de anaquel).

Empaque ó Presentación: Se manejan cajas de cartón de 4 kg y de 13 kg
Cajas por Paleta:
Cajas de 4 kg: 99
Cajas de 13 kg: 30

Características Fisicoquímicas:

Características Fisicoquímicas:		
Tamaño por porción 100g		
Calorías		27
		Valor *
Grasa Total	g	0
Carbohidratos Totales	g	1-1.5
Fibra	g	3-3.5
Agua	%	85-90
Proteína	g	1-1.5
Vitamina	mg	2-2.1
Calcio	mg	9
Hierro	mg	0
Fósforo	mg	0.1

DATO CURIOSO

Las berenjenas han sido un ingrediente básico en la cocina hindú desde la antigüedad. La mayoría de los hogares utilizan berenjenas en la cocina casera.