

# Melón Amargo Hindú (Palee)

Nombre Científico: *Momordica Charantia L*

Variedad / Tipo: *Palee F1*

Familia: *Cucurbitaceae*

Origen: El género *Momordica* tiene su origen en el viejo mundo, comprende cerca de 45 especies en África y de 5 a 7 en Asia.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**Características Organolépticas y Físicas:** El fruto es ovoide y alargado. Es de color verde oscuro en su exterior y su característica más representativa es su superficie cubierta por verrugas. En su interior es blanco con abundantes semillas. A comparación de otras variedades, este destaca en longitud (es más alargado).

**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	
<b>Calorías</b>	50 - 60	
		Valor *
<b>Grasa Total</b>	g	0.2-1
<b>Carbohidratos Totales</b>	g	4-10.5
<b>Fibra</b>	g	0.8-1.7
<b>Agua</b>	%	83-92
<b>Proteína</b>	g	1.5-2
<b>Vitamina</b>	mg	88-96
<b>Calcio</b>	mg	20-23
<b>Hierro</b>	mg	1.8-2
<b>Fósforo</b>	mg	38-70

### DATO CURIOSO

*El melón amargo hindú se utiliza en la elaboración de algunos medicamentos, asimismo, se puede consumir en ensaladas, jugos o como infusión.*

