

CHAVIMOCHIC PROMUEVE CULTIVO Y CONSUMO DE MORINGA

Planta ecológica para la agricultura, alimentación y salud

El Laboratorio de Biotecnología del Proyecto Especial CHAVIMOCHIC (PECH), estudia y promueve alternativas tecnológicas, entre ellas la siembra de Moringa Oleífera desde el año 2015, siendo propicia su cultivo en los valles del ámbito de influencia de la irrigación liberteña, por sus bondades edafoclimáticas, informó el Ing. Edilberto Ñique Alarcón, Ph.D., gerente del PECH.

El interés de promover el cultivo y consumo de esta especie vegetal se centra en la alimentación humana, salud y agricultura, considerándose que en la actualidad la desnutrición es uno de los problemas que aqueja principalmente a niños y adultos mayores. *Moringa oleífera L.* es una de las plantas que se le atribuye grandes propiedades nutricionales, pues las hojas secas contienen 17 veces más calcio que la leche, 15 veces más potasio que el plátano, 25 veces más hierro que la espinaca, 10 veces más de vitamina A que la zanahoria y 9 veces más proteína que el yogurt. Sirve como forraje para ganado vacuno, porcino, ovino, caprino u avícola lo que genera ganancia de peso y producción de leche, comentó Ñique Alarcón.

Los productos derivados de la moringa tienen propiedades antibióticas, antiinflamatoria, antihipertensiva, diurética, antimicrobiana, antioxidante, anti-diabética, hipertensión, antineoplásica, antipirética, anti-úlceras, cardioprotectora, hepatoprotectora, entre otros. Es bioenergética, se debe consumir siempre después de los alimentos o junto con los alimentos, nunca en ayunas, la dosis diaria recomendada es de hasta 6 gramos al día. La moringa es considerada planta melífera debido a que sus flores, ricas en antioxidantes y aminoácidos, constituyen una excelente fuente de néctar y polen para la producción de miel.

Se tiene programado ampliar la siembra de nuevas plantas de Moringa y Stevia en una Parcela Demostrativa ubicada en el Campamento San José. La moringa no requiere pesticidas y utiliza muy bajo recurso hídrico y se puede asociar con otros cultivos. El PECH difunde su consumo en bolsas de 50 gr en polvo, 100% puro, sobre todo para tratamiento de personas con diabetes o hipertensión, se puede mezclar con Stevia.

Por último, el PECH tiene también en el Área Experimental del Campamento San José (Virú), una parcela para demostrar sus bondades de su siembra para los agricultores dentro del Programa de Transferencia de Tecnología, se cosechan las hojas y se procesan en molido, cuya presentación es en sobre polvo de 50 gr, para consumo como alimento o medicinal, sostuvo el Ing. Gary Cortijo Cerna, subgerente de Desarrollo Agrícola del PECH.

