



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

Citrullus lanatus

?	
Citrullus lanatus	
<u>Taxonomía</u>	
Reino:	<u>Plantae</u>
División:	<u>Magnoliophyta</u>
Clase:	<u>Magnoliopsida</u>

Subclase:	Dilleniidae
Orden:	Cucurbitales
Familia:	Cucurbitaceae
Subfamilia:	Cucurbitoideae
Tribu:	Benincaseae
Subtribu:	Benincasinae
Género:	Citrullus
Especie:	<i>C. lanatus</i> (THUNB.) MATSUM. y NAKAI , 1916
Sinonimia	
Cucumis citrullus var. pasteca Ser. ¹	
[editar datos en Wikidata]	

Citrullus lanatus, comúnmente llamada **melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla**, es una [especie](#) de la familia [Cucurbitaceae](#). Es originaria de [África](#) con una gran presencia y difusión en todo el mundo. Se cultiva de manera extendida por todo el mundo debido a su fruto, el cuál es un [pepónide](#) de enorme tamaño (el récord entre las frutas fue una de 120 kg).²



Índice

- [1Descripción](#)
- [2Taxonomía](#)
- [3Historia](#)
- [4Importancia económica y cultural](#)
 - [4.1Propiedades nutricionales](#)
 - [4.2Usos en la medicina tradicional](#)
 - [4.3Farmacología](#)
 - [4.4Simbología](#)
- [5Cultivo](#)
 - [5.1Producción mundial](#)
- [6Nombre común](#)
- [7Referencias](#)

Descripción[[editar](#)]

Es una planta herbácea de ciclo [anual](#), [trepadora](#) o [rastrera](#), de textura áspera, con tallos pilosos provistos de [zarcillos](#) y [hojas](#) de cinco lóbulos profundos. Las [flores](#) son amarillas, grandes y unisexuales, las femeninas tienen el [gineceo](#) con tres [carpelos](#), y las masculinas con cinco [estambres](#).

El [fruto](#) de la planta es grande (normalmente más de cuatro kilos), [pepónide](#), carnoso y jugoso (más del 90% es agua), casi esférico, de textura lisa y sin porosidades, de color verde en dos o más tonos. La pulpa es de color rojo — por el antioxidante [licopeno](#)— y de carne de sabor generalmente dulce (más raramente amarilla y amarga).

Las numerosas [semillas](#) pueden llegar a medir 1 cm de longitud, son de color negro, marrón o blanco y ricas en [vitamina E](#), se han utilizado en medicina popular y también se consumen tostadas como alimento.

Taxonomía[[editar](#)]

Citrullus lanatus fue descrita por ([Thunb.](#)) [Matsum.](#) & [Nakai](#) y publicado en [Catalogus Seminum et Sporarum in Horto Botanico Universitatis Imperialis Tokyoensis per annos 1915 et 1916 lectorum Imperialis Tokyoensis](#) 30, no. 854. 1916.³

[Etimología](#)

Citrullus: nombre genérico que es diminutivo [latino](#) de [Citrus](#) y que posee un olor y sabor similar.⁴

lanatus: [epíteto latino](#) que significa "lanudo".⁵

[Sinonimia](#)

- *Anguria citrullus* ([L.](#)) [Mill.](#)
- *Citrullus aedulis* [Pangalo](#)
- *Citrullus amarus* [Schrad.](#) ex [Eckl.](#) & [Zeyh.](#)
- *Citrullus battich* [Forssk.](#) nom. invalid.
- *Citrullus caffer* [Schrad.](#)
- *Citrullus cafferorum* [Schrad.](#)
- *Citrullus edulis* [Spach](#)
- *Citrullus mucosospermus* ([Fursa](#)) [Fursa](#)
- *Citrullus pasteca* [Sageret](#)
- *Citrullus vulgaris* [Schrad.](#) ex [Eckl.](#) & [Zeyh.](#)
- *Colocynthis citrullus* ([L.](#)) [Kuntze](#)
- *Cucumis colocynthis* [Thunb.](#) nom. illeg.
- *Cucumis dissectus* [Decne.](#)
- *Cucurbita anguria* [Duch.](#) ex [Lam.](#) nom. illeg.
- *Cucurbita citrullus* [L.](#)
- *Momordica lanata* [Thunb.](#)
- *Citrullus anguria* ([Duchesne](#)) [H.Hara](#)
- *Citrullus aquosus* [Schur](#)
- *Citrullus chodospermus* [Falc.](#) & [Dunal](#)
- *Citrullus citrullus* [H.Karst.](#)
- *Citrullus citrullus* [Small](#)
- *Colocynthis amarissima* [Schrad.](#)

- *Colocynthis amarissima* Schlttdl.
- *Cucumis amarissimus* Schrad.
- *Cucumis citrullus* (L.) Ser.
- *Cucumis edulis* Steud.
- *Cucumis lacinosus* Eckl. ex Steud.
- *Cucumis lacinosus* Eckl. ex Schrad.
- *Cucumis vulgaris* (Schrad.) E.H.L.Krause
- *Cucurbita caffra* Eckl. & Zeyh.
- *Cucurbita gigantea* Salisb.
- *Cucurbita pinnatifida* Schrank⁶

Historia[[editar](#)]



Bodegón con sandías, piña y otras frutas de Albert Eckhout, pintor holandés activo en el Brasil del siglo XVII

Ilustración de la enciclopedia agrícola japonesa Seikei Zusetsu (1804)

Las sandías se cultivaban originalmente por su alto contenido en agua y se almacenaban para consumirlas durante las estaciones secas, no sólo como fuente de alimento, sino como método de almacenamiento de agua.⁷ En la región del [Mar Muerto](#) se encontraron semillas de sandía en los antiguos asentamientos de [Bab edh-Dhra](#) y [Tel Arad](#).⁸

En [Uan Muhuggiag](#), un yacimiento arqueológico prehistórico situado en el suroeste de [Libia](#), se descubrieron muchas semillas de sandía silvestre (*C. lanatus*) de cinco mil años de antigüedad. Este descubrimiento arqueobotánico puede apoyar la posibilidad de que la planta estuviera más ampliamente distribuida en el pasado.⁹⁷

En el siglo VII, las sandías ya se cultivaban en la [India](#), y en el siglo X habían llegado a [China](#). Los árabes introdujeron la fruta en la [Península Ibérica](#), y hay pruebas de que se cultivaba en Córdoba en 961 y también en Sevilla en 1158. Se extendió hacia el norte por el sur de Europa, tal vez limitado en su avance por unas temperaturas estivales insuficientes para obtener buenos rendimientos. La fruta empezó a aparecer en los herbarios europeos

en 1600, y se plantó ampliamente en Europa en el siglo XVII como cultivo menor de jardín.¹⁰

Las primeras sandías no eran dulces, sino amargas, con la pulpa de color blanco amarillento y difíciles de abrir. Posteriormente, gracias a la selección, las sandías tenían mejor sabor y eran más fáciles de abrir.¹¹

Los colonos europeos y los esclavos africanos introdujeron la sandía en el Nuevo Mundo. Los colonos españoles ya la cultivaban en [Florida](#) en 1576. En 1629 ya se cultivaba en [Massachusetts](#) y en 1650 en [Perú](#), [Brasil](#) y [Panamá](#). Por la misma época, los nativos americanos la cultivaban en el valle del Misisipi y en Florida. Las sandías fueron rápidamente aceptadas en Hawái y otras islas del Pacífico cuando las introdujeron exploradores como el capitán James Cook.¹⁰ En los Estados Unidos de la época de la Guerra Civil, las sandías eran cultivadas habitualmente por negros libres y se convirtieron en un símbolo de la abolición de la esclavitud.¹² Tras la Guerra Civil, los negros fueron difamados por su asociación con la sandía. El sentimiento evolucionó hacia un estereotipo racista según el cual los negros compartían un supuesto apetito voraz por la sandía, una fruta que durante mucho tiempo se relacionó con la pereza y la suciedad.¹³

Las sandías sin pepitas fueron desarrolladas inicialmente en 1939 por científicos japoneses que fueron capaces de crear híbridos triploides sin pepitas que permanecieron raros inicialmente porque no tenían suficiente resistencia a las enfermedades.¹⁴ Las sandías sin pepitas se hicieron más populares en el siglo XXI, llegando a casi el 85% de las ventas totales de sandías en Estados Unidos en 2014.¹⁵

Importancia económica y cultural [\[editar\]](#)

Propiedades nutricionales [\[editar\]](#)

Sandía, cruda



Trozos de sandía.

Valor nutricional por cada 100 g	
Energía 30 kcal 127 kJ	
<u>Carbohidratos</u>	7.55 g
• Azúcares	6.2 g
• <u>Fibra alimentaria</u>	0.4 g
<u>Grasas</u>	0.15 g
<u>Proteínas</u>	0.61 g
<u>Agua</u>	91.45 g
<u>Retinol (vit. A)</u>	28 µg (3%)
• <u>β-caroteno</u>	303 µg (3%)
<u>Tiamina (vit. B₁)</u>	0.033 mg (3%)
<u>Riboflavina (vit. B₂)</u>	0.021 mg (1%)
<u>Niacina (vit. B₃)</u>	0.178 mg (1%)
<u>Ácido pantoténico (vit. B₅)</u>	0.221 mg (4%)
<u>Vitamina B₆</u>	0.045 mg (3%)
<u>Vitamina C</u>	8.1 mg (14%)
<u>Calcio</u>	7 mg (1%)
<u>Hierro</u>	0.24 mg (2%)
<u>Magnesio</u>	10 mg (3%)
<u>Manganeso</u>	0.038 mg (2%)
<u>Fósforo</u>	11 mg (2%)

Potasio	112 mg (2%)
Sodio	1 mg (0%)
Zinc	0.1 mg (1%)
% de la cantidad diaria recomendada para adultos.	
Fuente: Sandía, cruda en la base de datos de nutrientes de USDA .	
[editar datos en Wikidata]	

El fruto contiene alrededor de 6% de azúcares y 90% de agua por peso. Es una buena fuente de vitamina C, como muchos otros frutos.

El aminoácido [citrulina](#) fue extraído y analizado por primera vez del fruto de *Citrullus lanatus*.¹⁶ La fruta de *Citrullus lanatus* contienen una cantidad significativa de citrulina y después de consumir de varios kilogramos, se ha medido una concentración elevada en el [plasma sanguíneo](#). Esto podría ser confundido con [citrulinemia](#) u otros desórdenes del [ciclo de la urea](#).¹⁷ Las cortezas del fruto, usualmente verdes o blancas, también son comestibles y a veces son consumidas como verdura.¹⁸ El fruto es ligeramente [diurético](#)¹⁹ y contiene [carotenoides](#) en grandes cantidades.²⁰ La variedad con pulpa roja es una fuente significativa de [licopeno](#), proporciona 4,532 µg por 100 g.²¹

Usos en la medicina tradicional[\[editar\]](#)

En diferentes partes de [México](#) y según su medicina tradicional empírica, la fruta de *Citrullus lanatus* posee una serie de propiedades que la hacen apta para ser usada como medicina. En [Puebla](#), se recomienda para tratar el [paludismo](#), y en [Sonora](#) para el [reumatismo](#), [estreñimiento](#), afecciones renales, [gota](#) y trastornos de las vías urinarias.

En [Michoacán](#), para sanar las quemaduras, se emplea el fruto en rebanadas aplicado de manera externa, y en [Oaxaca](#) se utiliza en el tratamiento del [sarampión](#). Sin embargo, no hay pruebas científicas de que la sandía cure dichos padecimientos y la mejoría en las personas podría atribuirse más bien a los cuidados generales y la evolución natural de la enfermedad.²² En el siglo xx, el [Instituto Médico Nacional](#) de México la reporta como antiblenorrágica y diurética. [Maximino Martínez](#) la señala para las afecciones renales y como antipalúdico.^{[[cita requerida](#)]}

Farmacología[\[editar\]](#)

En las semillas se ha detectado el [terpenoide cucurbitacina](#).

Simbología[[editar](#)]

Este fruto se ha convertido en un ícono nacional en [México](#) debido a que posee en orden los 3 colores de la [bandera de México](#). Inclusive existe la creencia de que para el diseño de la bandera de México, [Guerrero](#) e [Iturbide](#) se inspiraron en los colores de la rebanada de una sandía.²³ También significó un objeto de inspiración para pintores del país como: [Frida Kahlo](#), [Diego Rivera](#) y [Rufino Tamayo](#).²³²⁴²⁵

Cultivo[[editar](#)]

En la cuenca mediterránea florecen entre junio y julio (verano boreal) y maduran cuarenta días después de su floración. En España fue introducida por los árabes; actualmente se cultiva por toda la península, principalmente en [Andalucía](#) y en el este.

La [etimología](#) de su nombre refleja dicho origen, ya que sandía proviene del árabe hispánico *sandiyya*. En [árabe clásico](#) es *sindiyyah*, de [Sind](#), región de [Pakistán](#), de donde proviene el nombre.

Aproximadamente un 95% de la sandía se cultiva injertada sobre un patrón de calabaza híbrida (*C. Máxima* × *C. Moschata*), totalmente afín con la sandía. El híbrido fue introducido en [Almería](#) en 1980. Se originan problemas cuando existen diferencias de 20-30 °C de temperatura entre el día y la noche, aunque con las sandías injertadas aumenta la resistencia tanto al frío como al calor.

Producción mundial[[editar](#)]

Morfología



Detalle hojas



Detalle de la flor










Fruto










Sandía melchora



Una sandía pequeña.

Principales productores de sandía (2018)²⁶ (toneladas)	
 China	62.803.768
 Irán	4.113.711
 Turquía	4.031.174
 India	2.520.000
 Brasil	2.240.796
 Argelia	2.095.757
 Rusia	1.969.954

 Uzbekistán	1.836.959
 Estados Unidos	1.771.051
 Egipto	1.483.255
 México	1.472.459
 Kazajistán	1.248.613
 Vietnam	1.200.104
 España	1.092.401

Nombre común[[editar](#)]



Nombres comunes en el castellano para la fruta

- Es conocida como «melón» (en [Cuba](#) y [Puerto Rico](#)), o «melón de agua» en muchas regiones españolas como [Castilla-La Mancha](#) y la [Región de Murcia](#), o «meló d'Alger» en [Valencia](#). Es conocida la adivinanza de «verde por fuera, rojo por dentro, pepitas negras, melón de agua...». En efecto, de aquí deriva su nombre en inglés *watermelon*.
- En [Chile](#) se le conoce con el básico nombre de «sandía».

- En [Brasil](#) se conoce con el nombre de «melancia».
- En [República Dominicana](#), [Venezuela](#) y en el [Caribe Colombiano](#) se conoce con el nombre de «patilla».
- Castellano: «albatheca», «albudeca», «albudega», «anguria», «badea», «badea de agua», «badea de algunos», «balancia», «bateca», «batheca», «melón de agua», «sandía», «sandia», «zandía», «zandia», «azendía». ²⁷
- Cidra cayote (raro)¹