



## HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

La **naranja** es una [fruta cítrica](#) obtenida del naranjo dulce (*Citrus x sinensis*), del naranjo amargo (*Citrus x aurantium*) y de naranjos de otras variedades o híbridos, de origen [asiático](#).<sup>1</sup> Es un [hesperidio](#) carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha [vitamina C](#), [flavonoides](#) y [aceites esenciales](#). Se cultiva como un antiguo árbol ornamental y para obtener fragancias de sus frutos. Es más pequeña y dulce que el [pomelo](#) o toronja y más grande, aunque menos perfumada que la [mandarina](#). Existen numerosas variedades de naranjas, siendo la mayoría [híbridos](#) producidos a partir de las especies *Citrus maxima* (pamplémusa), *Citrus reticulata* (mandarina) y *Citrus medica* (cidro).

Según la [FAO](#), en 2014 la [fruticultura](#) mundial produjo unos 71 millones de [toneladas](#) de este cítrico, una cuarta parte proveniente de [Brasil](#) y el resto de [China](#), [India](#), [México](#), [Estados Unidos](#), [España](#), [Egipto](#), [Indonesia](#), [Turquía](#) y otros países.<sup>2</sup>



### Índice

- [1Etimología](#)
- [2Variedades](#)
  - [2.1Naranja dulce](#)
  - [2.2Naranja pérsica](#)
  - [2.3Naranja de ombligo o «navel»](#)
  - [2.4Naranja Valencia](#)
  - [2.5Naranja Salustiana](#)
  - [2.6Naranja Cadenera](#)
  - [2.7Naranja de sangre](#)
- [3Producción](#)
- [4Información nutricional](#)
- [5Referencias culturales](#)
- [6Véase también](#)

- [7Referencias](#)
- [8Bibliografía](#)
- [9Enlaces externos](#)

## Etimología[[editar](#)]



Naranja de gran tamaño cosechada en el Bajo Andarax, [Almería](#).

La palabra española «naranja» proviene del [sánscrito](#) *narang* (नारंग),<sup>3</sup> sin embargo, no es una palabra nativa a esa lengua sino que se especula que la tomó de las [lenguas drávidas](#) como el [tamil](#) donde se dice *narandam* (நரந்தம்) a la ‘naranja amarga’, *nagarukam* (நாகரகம்) a la ‘naranja dulce’, siendo *nari* (நாரி) ‘fragancia’.<sup>4</sup> La palabra junto con la fruta fue lentamente llevada hacia occidente: del sánscrito pasó al [persa](#) (*nārensh* la ogeul, نارانج [árabe](#) (naranj (نارنج), el árbol, y naranjah نارنج, el fruto) y de ahí al [español](#) «naranjo» y «naranja», respectivamente.<sup>5</sup>

Se difundió a otros idiomas europeos en un curioso proceso: los portugueses cambiaron la ene inicial por una ele (*laranja*), al pasar al italiano para que la ele inicial no redundara con el artículo «la» se le eliminó la ele inicial (*arancia*) mientras que al pasar al francés y al latín se relacionó con el lexema [oro](#) (*or* y *aurum*) resultando *orange* y *aurantium*. Debido a que en la Edad Media el idioma culto de Inglaterra era el francés, en inglés pasó tal cual como *orange*. Siempre hablamos de [Citrus x aurantium](#), de sabor amargo, única naranja conocida en la Edad Media en Europa.<sup>5</sup>

Posteriormente ocurriría un cambio drástico y es que con el comercio con las [Indias](#), [Portugal](#) trajo en el siglo XVI la [Citrus x sinensis](#) y [Citrus reticulata](#), de sabor dulce. Primero llamadas en español respectivamente «naranja de China» y «naranja mandarina» o «tangerina», la *Citrus sinensis* acabó por tomar el nombre de «naranja» a secas, antes reservado a la *aurantium*, que pasó a ser llamada «naranja amarga». En algunas partes de México y el Caribe se sigue llamando a la naranja (dulce) «naranja china». En [Puerto Rico](#) y algunas ciudades de [República Dominicana](#) se le conoce simplemente como "china". *Citrus reticulata* fue perdiendo el nombre «naranja» hasta quedarse sencillamente como «mandarina», por lo que no se suele considerar como una naranja.<sup>6</sup>

## Variedades[[editar](#)]

Compradores de naranjas en [Córdoba](#)

### Naranja dulce[[editar](#)]

Existirían cuatro tipos básicos de naranja dulce, con diferentes variedades cada uno de ellos: navel, blancas (Salustiana, Parson Brown, Pineapple, Cadenera, Hamlin, Pera, [naranja Valencia](#), Midnight, Delta Seedless, o Late Frost, Don Jôao, Barberina y Folha Murcha), [sangre](#) (Moro, Sanguinelli, Tarocco Rosso) y sucreñas (Lima, Succari y Sucreña).<sup>7</sup>

## Naranja pérsica[[editar](#)]

La naranja persa, cultivada extensamente en el sur de Europa después de su introducción en Italia en el siglo XI, era amarga. La naranja dulce fue traída de la [China](#) en el siglo XV por comerciantes portugueses, rápidamente sustituyó a la amarga, y en la actualidad es la variedad más comúnmente cultivada. La naranja dulce crece con diferentes tamaños según las condiciones locales, comúnmente con diez gajos, hollejos o segmentos, dentro.

Marinos [portugueses](#), [españoles](#), [árabes](#), y [neerlandeses](#) plantaron árboles de cítricos a lo largo de las rutas comerciales para prevenir el [escorbuto](#). En su segundo viaje en [1493](#), [Cristóbal Colón](#) llevó semillas de naranja, y limones a [Haití](#) y el [Caribe](#). Fueron introducidos en Florida (junto con los limones) en 1513 por el explorador español [Juan Ponce de León](#), en [California](#) por los [franciscanos](#) a lo largo del [Camino Real de California](#) en la segunda mitad del siglo XVIII y en [Hawái](#) en 1792.

## Naranja de ombligo o «navel»[[editar](#)]

Una singular [mutación](#) ocurrida en 1820 en un [huerto](#) de naranjas dulces de un [monasterio](#) de [Brasil](#), llevó a la «naranja de ombligo», también conocida como «naranja de orilla». La mutación causó que en la base del fruto se desarrolle una segunda naranja, pequeña y atrofiada, que le confiere el aspecto de un [ombligo](#). De esta variedad, identificada en términos comerciales con la palabra inglesa *navel* ('ombligo'), se han derivado otras, como la «navelina», híbrido de corteza fácil de pelar, y la «navelate» o navel tardía. También se le suele llamar «naranja california». Cabe destacar que la variedad «navelate» es considerada por profesionales y consumidores como la mejor variedad de naranja del mundo debido a sus propiedades organolépticas.<sup>8</sup>

## Naranja Valencia[[editar](#)]

La naranja Valencia (en inglés *Valencia late*: 'Valencia tardía'), tiene su origen en la California del siglo XIX, es una de las variedades dulces usadas en España para la extracción de jugo. Por tener su temporada después que otras naranjas, su consumo es popular luego de pasada la época de las de ombligo. Pese a su nombre, esta variedad no guarda ninguna relación de origen con la [Comunidad Valenciana](#) si bien es una de las variedades que más se cultivan en ella, junto a la navel y navelina.<sup>9</sup> Tiene un tamaño característico, y una gran cantidad de zumo que en ocasiones puede ser ligeramente ácido. Forma parte de las naranjas de la variedad blanca, llamada así porque su color no es tan intenso.



[Almacén de Ribera](#)



Una naranja en su [naranja](#)

Tampoco guarda relación alguna con la ciudad de [Valencia](#) en [Venezuela](#), a pesar de que en este país el [estado Carabobo](#) se caracteriza por su producción de naranjas.

### Naranja Salustiana[\[editar\]](#)

La naranja Salustiana es una variedad de la naranja Blanca y se produjo por una mutación espontánea en la provincia de Valencia debido a su clima y condiciones de cultivo. Es una naranja típicamente española.

De la misma forma que la Valencia, no tiene el color tan naranja tirando a rojizo que tienen las navelinas. Su forma también es algo diferente, ya que suelen tener una forma más achatada. Su piel también es más fina que otras variedades, y su tamaño suele ser mediano. Su punto fuerte es su gran cantidad de jugo. Esto, unido a su intenso sabor dulce, las hace perfectas para consumir en forma de zumo. La naranja Salustiana es muy sensible al frío, por eso su periodo óptimo es desde febrero hasta mediados o finales de marzo, que es cuando la temperatura en la provincia de Valencia empieza a subir y las noches ya no son tan frías.

### Naranja Cadenera[\[editar\]](#)



[Naranja](#) floreado de [azahares](#), de los que crecerán las naranjas.

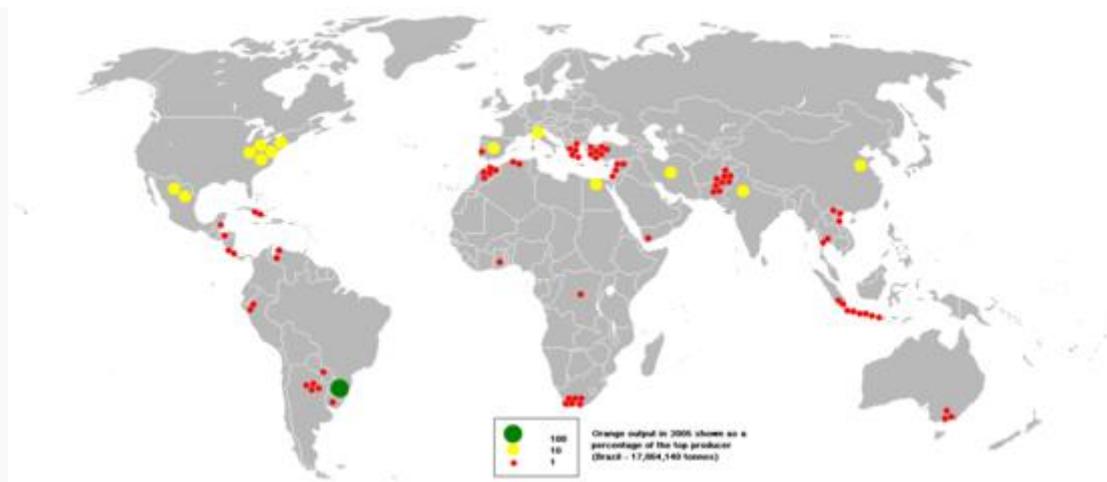
El fruto de la naranja Cadenera es grande, de forma esférica ligeramente achatada, y su pulpa tiene un alto contenido en zumo de sabor muy dulce. Procede de la fértil vega de [Palma del Río](#), en la [provincia de Córdoba](#). Esta zona presenta unas excelentes condiciones climáticas, y tiene una larga tradición de cultivos de cítricos.

### Naranja de sangre[\[editar\]](#)

La [naranja de sangre](#) tiene rayas rojas en la piel, y el jugo es a menudo de [color borgoña](#). La fruta se ha hecho un lugar como una variación de ingrediente interesante sobre la mermelada de Sevilla tradicional, con sus rayas asombrosas rojas y su sabor distinto. El «omblijo escarlata» es una variedad con la misma mutación diploide que la naranja de omblijo.

### Producción[\[editar\]](#)

Las naranjas destinadas a la producción comercial se cultivan en naranjales repartidos por todo el mundo, aunque los tres mayores productores son Brasil, Estados Unidos y México. Las naranjas son muy sensibles a las [heladas](#), un tratamiento común cuando se prevén temperaturas bajo cero es regar los árboles con agua para que mientras el agua se transforma en hielo en las ramas de los árboles, el hielo recién formado se quede en su punto de congelación y proteja por si la temperatura del aire llega a bajar mucho más abajo de cero grados.<sup>10</sup>



Producción de naranjas en 2005

Países	2000	2005	2009
<b>Brasil</b>	21 330 300	17 853 400	17 618 500
<b>Estados Unidos</b>	11 790 700	8 393 270	8 280 780
<b>India</b>	2 674 700	3 314 000	5 201 350
<b>China</b>	1 180 631	2 740 927	4 864 959
<b>México</b>	3 812 680	4 112 710	4 193 480
<b>Irán</b>	1 843 560	2 253 210	2 713 240
<b>España</b>	2 616 220	2 376 230	2 617 700
<b>Italia</b>	1 876 180	2 261 400	2 359 400
<b>Egipto</b>	1 610 520	1 789 000	2 200 000
<b>Indonesia</b>	644 052	2 214 020	2 102 560
<b>Turquía</b>	1 070 000	1 445 000	1 689 920
<b>Pakistán</b>	1 328 000	1 721 000	1 492 400
<b>Sudáfrica</b>	1 169 810	1 246 450	1 445 300
<b>Marruecos</b>	870 000	835 000	1 200 000
<b>Total Mundial</b>	63 793 124	62 832 014	68 475 267

Fuente:<sup>11</sup> [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.](#)



Vista de una naranja y su corte transversal.

Como todas las frutas cítricas, la naranja es ácida, con un [pH](#) entre 3,1 y 4,1 según la madurez, tamaño y variedad de la pieza. Aunque esto no es, de media, tan fuerte como el limón, sigue siendo un valor fuerte en la escala de pH, tanto como el vinagre. Gracias a su contenido en azúcares simples no destaca tanto el sabor ácido como pueda pasar en el pomelo. El componente que más ha dado que hablar de la naranja es su [vitamina C](#), ya que 100 g de producto contienen hasta el 90 % de las necesidades diarias, sin embargo, también contiene sustancias no-nutritivas entre las que cabe destacar la presencia de fitoquímicos, tales como [flavonoides](#) (con efectos antioxidante, antiinflamatorio y antitumoral) y [limonoides](#) (anticancerígeno).

## Referencias culturales<sup>[[editar](#)]</sup>

---

Una naranja fue escogida como [mascota](#) de la [Copa Mundial de Fútbol de 1982](#), realizada en España. El personaje se llamó «[Naranjito](#)», y vestía el uniforme del equipo de fútbol anfitrión.

Naranjito es también un pueblo de [Puerto Rico](#), ubicado en el centro de la isla.

En la saga cinematográfica [El Padrino](#), de [Francis Ford Coppola](#), las naranjas son símbolo de muerte y traición.<sup>12</sup>

## Véase también

---