





HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

PEPINO

Cucumis sativus



Pepino



Cucumis sativus

[Taxonomía](#)

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Dilleniidae
Orden:	Cucurbitales
Familia:	Cucurbitaceae
Subfamilia:	Cucurbitoideae
Tribu:	Benincaseae
Subtribu:	Cucumerinae
Género:	Cucumis
Especie:	<i>Cucumis sativus</i> L., Sp. Pl., VOL. 2, P. 1012, 1753 ^[1]
[editar datos en Wikidata]	
Pepino	
Valor nutricional por cada 100 g	
Energía 16 kcal 65 kJ	
Carbohidratos	3.63 g
• Azúcares	1.67
• Fibra alimentaria	0.5 g
Grasas	0.11 g

BOTANIA 48
IES VEGA DEL PIRÓN
INFORMACIÓN

Proteínas	0.65 g
Agua	95.23
Tiamina (vit. B₁)	0.027 mg (2%)
Riboflavina (vit. B₂)	0.033 mg (2%)
Niacina (vit. B₃)	0.098 mg (1%)
Ácido pantoténico (vit. B₅)	0.259 mg (5%)
Vitamina B₆	0.04 mg (3%)
Vitamina C	2.8 mg (5%)
Vitamina K	16.4 µg (16%)
Calcio	16 mg (2%)
Hierro	0.28 mg (2%)
Magnesio	13 mg (4%)
Manganeso	0.079 mg (4%)
Fósforo	24 mg (3%)
Potasio	147 mg (3%)
Sodio	2 mg (0%)
Zinc	0.2 mg (2%)

% [de la cantidad diaria recomendada](#) para adultos.

Fuente: [Pepino](#) en la base de datos de nutrientes de [USDA](#).

[\[editar datos en Wikidata\]](#)



Flor, detalle.



Frutos y flores.

Cucumis sativus, conocido popularmente como pepino, es una [planta](#) anual de la [familia](#) de las [cucurbitáceas](#).

Descripción[\[editar\]](#)

La planta de pepino usa los [zarcillos](#) para trepar y competir con otras plantas por la obtención de Sol. En [cultivos](#) comerciales se usa la [malla para tutoreo](#), mejora la calidad y cantidad de los [frutos](#).

El pepino es una planta anual, [monoica](#), o sea, que hay flores femeninas y masculinas en el mismo individuo. El tallo es postrado/rastrero, ramificado, anguloso, hirsuto y con [zarcillos](#). Las hojas son delgadas, con pecíolo de 8 cm, con limbo de 12-18 por 11-12 cm, viloso-hispídulo en los nervios y piloso en ambas caras; su contorno es cordado-ovado, tri/penta palmatilobado, con lóbulos triangulares, dentados, acuminados o agudos en el ápice, el mediano de mayor longitud y muy agudo. Las flores masculinas, de 3 [estambres](#), son fasciculadas, con [pedicelos](#) de 0,5-2 cm, delgados, hispídos y el [receptáculo](#), con tubo de 8-10 mm, son campanulado o subcilíndrico, densamente viloso, y lóbulos de longitud subigual a la del tubo, lineares, patentes, hispídos; la corola tiene 2-3 cm de diámetro con 5 lóbulos oblongo-lanceolados, agudos. Las flores femeninas son solitarias o fasciculadas, con pedicelo de hasta 2 cm, viloso; el [perianto](#) se asemeja al de las flores masculinas. El [ovario](#), de [placentación](#) axial es de ordinario fusiforme, cubierto de pelos setiformes, dilatados en la base. El [fruto](#) ([pepónida](#)), el pepino, de tamaño muy variable, es generalmente oblongo, de cilíndrico a subtrígono, de color verde y esparcidamente tuberculado cuando inmaduro, luego amarillo verdoso y liso. Las semillas de 8-10 por 3-5 mm, son oblongas y blanquecinas.¹ Habitualmente dicho fruto se recolecta aún verde y se consume crudo, o elaborado como encurtido, y entonces se suele denominar [pepinillo](#). La planta tiene una vida vegetal de entre 4 a 5 meses (si a la planta le gusta el ambiente) dando frutos de seguido a partir de los dos meses y medio a tres meses hasta que la planta quede seca por completo.

Composición[\[editar\]](#)

La mayor parte de su peso se corresponde al agua (hasta 97 %) por lo que en su composición, aunque equilibrada, no se encuentran valores relevantes, sino que sería el conjunto de nutrientes lo que realicen sus efectos beneficiosos.²

Historia[\[editar\]](#)

El pepino es oriundo de la India, donde se cultiva desde hace más de 3000 años. No es mencionado en el [Rig-veda](#) (el texto más antiguo de la India, de mediados del II milenio a. C.). Aparece por primera vez en el [Atharva-veda](#) (el cuarto texto más antiguo de la India, de principios del I milenio a. C.) con el nombre de [urvāru](#).³ Aunque se ha dicho que ya formaba parte de la gastronomía griega (con el nombre de *sikuos*) y romana e incluso se ha citado a [Plinio el Viejo](#), en realidad se trata de una confusión con otra cucurbitácea muy similar. Fuentes lexicográficas sirias, persas y bizantinas sugieren que la presencia de los pepinos al este y al noreste del mar Mediterráneo (actual Irán, Irak y Turquía), no se produciría hasta el siglo VI o VII de nuestra era.⁴ Fuentes árabes medievales sitúan el pepino en Túnez hacia el 920 (en el *Libro de particulares sobre la dieta*), en [Al-Ándalus](#) (España) en la segunda mitad del siglo X, y en Italia en el siglo XI.⁴ En el edicto de [Carlomagno](#) [Capitulare de villis vel curtis imperii](#) artículo n.º 70, aparece mencionada con el nombre de *cucumeres*.⁴

Los conquistadores españoles llevaron el pepino al continente americano. [\[cita requerida\]](#)

Usos [\[editar\]](#)

Culinario [\[editar\]](#)

Es un ingrediente típico en las [ensaladas](#) mediterráneas y su variante encurtida, el [pepinillo](#), un popular aperitivo.

Se emplea con frecuencia crudo en las diversas cocinas del mundo como ingrediente de [ensaladas](#), aunque existen platos en el norte de Europa conocidos como [sopas de pepino](#) que son muy populares. El pepino es frecuentemente tratado como un [encurtido](#) para su [envase](#) y preservación. Se recolecta antes de alcanzar la maduración total, en verano.⁵

Cosmético [\[editar\]](#)

Es un potente hidratante cutáneo —gracias, entre otros, a sus vitaminas B y C— y por ello usado en diversas mascarillas o productos hidratantes, además de blanquear la piel.⁵

Medicinal [\[editar\]](#)

Principios activos: contiene abundantes [mucílagos](#), esencia, [vitamina C](#), [carotenos](#), [aminoácidos](#), [celulosa](#).⁵

Indicaciones: se usa como [demulcente](#), [antipruriginoso](#), [emoliente](#), [diurético](#), [depurativo](#). Indicado para [cistitis](#), [urolitiasis](#), [oliguria](#). En uso tópico, para los cuidados de la piel: cutis grasos, comedones, pieles sensibles, arrugas.⁵

Debido a su alto contenido en celulosa, puede resultar indigesto. Algunas variedades presentan un sabor amargo debido a su contenido en [cucurbitacina C](#), debiendo desecharse.⁵

Taxonomía [\[editar\]](#)



Pepino en invernadero de zonas subtropicales cálidas del Ecuador

Sinonimia

- *Cucumis esculentus* [Salisb.](#)
- *Cucumis hardwickii* [Royle](#)
- *Cucumis muricatus* [Willd.](#)
- *Cucumis rumphii* [Hassk.](#)

- *Cucumis sphaerocarpus* [Gabaev](#)
- *Cucumis vilmorinii* [Sprenger](#)⁶

Además, los numerosos [taxones](#) infraespecíficos descritos en la literatura botánica son considerados, hoy día, meros sinónimos.⁷

- *Cucumis sativus* subsp. *agrestis* Gabaev
- *Cucumis sativus* f. *albus* [M.Hiroe](#)
- *Cucumis sativus* f. *albus* [Pangalo](#)
- *Cucumis sativus* var. *albus* [Ser.](#)
- *Cucumis sativus* var. *anatolicus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *anglicus* [L.H.Bailey](#)
- *Cucumis sativus* var. *arakis* [Forssk.](#)
- *Cucumis sativus* f. *australis* [Kitam.](#)
- *Cucumis sativus* var. *battich-djebbal* Forssk.
- *Cucumis sativus* f. *borealis* Kitam.
- *Cucumis sativus* var. *brullos* Forssk.
- *Cucumis sativus* f. *brunnescens* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *chatte* Forssk.
- *Cucumis sativus* var. *chiar* Forssk.
- *Cucumis sativus* var. *cilicicus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *ennemis* Forssk.
- *Cucumis sativus* var. *europaeus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *fakus* Forssk.
- *Cucumis sativus* var. *falcatus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *fastigiatus* Ser.
- *Cucumis sativus* subsp. *gracilior* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *grossularioides* Tkachenko
- *Cucumis sativus* var. *hardwickii* ([Royle](#)) Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *indo-europeus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *irano-turanicus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *izmir* Gabaev
- *Cucumis sativus* f. *pallescens* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *pallidus* Gabaev
- *Cucumis sativus* subsp. *rigidus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *schemmam* Forssk.
- *Cucumis sativus* var. *squamosus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *testudaceus* Gabaev
- *Cucumis sativus* f. *tuberculatus* Hiroë
- *Cucumis sativus* var. *tuberculatus* Gabaev
- *Cucumis sativus* f. *typicus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *usambarensis* [Zimm.](#)
- *Cucumis sativus* var. *variegatus* Ser.
- *Cucumis sativus* f. *viridis* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *viridis* Ser.
- *Cucumis sativus* var. *vulgatus* Gabaev
- *Cucumis sativus* var. *xishuangbannanensis* [Qi Chunzhang](#) & [Yuan Zhenzhen](#)

A principios del siglo XX (1901-1902), solo en Estados Unidos se habían catalogado casi 400 diferentes cultivares de pepinos.⁸

Nombres vernáculos [\[editar\]](#)

Entre paréntesis se indica la frecuencia del vocablo en España.⁹

- cogombro (2)
- cogombro cultivado
- cogombro doméstico
- cohombro (5)
- cohombro común (2)
- cohombro cultivado
- combros
- pepinera
- pepinillo (3)
- pepino (36)
- pepino común
- pepino redondo (2).

Principales países productores [\[editar\]](#)

Producción de pepino y pepinillo en toneladas Datos de FAOSTAT (FAO)			
País	2000	2005	2011
 China	19.869.181	30.053.118	47.362.521
 Turquía	1.825.000	1.745.000	1.749.170
 Irán	1.342.000	1.720.690	2.352.140
 Rusia	1.192.000	1.414.010	1.202.360
 Estados Unidos	1.106.350	960.333	759.290
 Japón	766.500	674.700	586.000
 Ucrania	709.000	687.900	966.000
 Egipto	566.980	600.000	665.070
 México	459.261	475.443	425.433
 Corea del Sur	453.525	445.000	303.805
 Indonesia	423.282	552.891	521.535
 Países Bajos	410.000	440.000	450.000

Referencias [\[editar\]](#)

1. [↑ Cucumis sativus en Flora Ibérica, RJB/CSIC, Madrid](#)

2. ↑ [«Pepino, composición nutricional y beneficios»](#). Nutribonum. Consultado el 20 de marzo de 2013.
 3. ↑ En la India antigua había muchas maneras de mencionar a las diversas especies de pepino, según se enumera en el [Sanskrit-English Dictionary](#) del sánscrito británico [Monier Monier-Williams](#) (1819-1899):
 - aindra (alguna especie de pepino).
 - álpa-pramāṇaka (*Cucumis sativus*).
 - celāna (alguna especie de pepino).
 - chardāpanīkā ('emético', una especie de pepino).
 - citrā (*Cucumis maderaspatanus*).
 - gaṇḍīra (alguna especie de pepino).
 - gavādanī (*Cucumis coloquintida*).
 - gópālākarkaṭī (alguna especie de pepino).
 - gopa-karkaṭikā (alguna especie de pepino).
 - gopālī (alguna especie de pepino).
 - ghr̥ṇā (alguna especie de pepino).
 - kṣudracirbhiṭā (alguna especie de pepino).
 - kṣudraphalā (alguna especie de pepino).
 - kṣudre*rvāru (alguna especie de pepino).
 - irvāru (*Cucumis utilíssimus* y *Cucumis colocynthis*).
 - kāliṅga (*Cucumis utilíssimus*).
 - kadalīkṣatā (alguna especie de pepino).
 - karkácirbhiṭā (alguna especie de pepino).
 - karkaṭī (*Cucumis utilíssimus*).
 - mūtrala ('diurético', otra especie de pepino).
 - mūtra--phalā ('fruto de orina', *Cucumis utilíssimus*).
 - sudīrghā (alguna especie de pepino).
 - sukhāśa ('alimento delicioso', *Cucumis sativus*).
 - sukhāśaka ('alimento delicioso', *Cucumis sativus*).
 - jāla (pepino pequeño)
 4. ↑ [Saltar a: ^a ^b ^c](#) Paris, Harry S.; Daunay, Marie-Christine; y Janick, Jules (2011): [«Occidental diffusion of cucumber \(*Cucumis sativus*\) 500–1300 CE: two routes to Europe»](#), artículo en inglés en la revista *Oxford Journals*. 30 de septiembre de 2011.
 5. ↑ [Saltar a: ^a ^b ^c ^d ^e](#) [«*Cucumis sativus*»](#). *Plantas útiles: Linneo*. Archivado desde [el original](#) el 1 de diciembre de 2009. Consultado el 30 de diciembre de 2009. - Enlace roto
 6. ↑ [Saltar a: ^a ^b](#) [«*Cucumis sativus*»](#). *Tropicos.org. Missouri Botanical Garden*. Consultado el 16 de agosto de 2014.
 7. ↑ [«*Cucumis sativus* en The Plant List](#)
 8. ↑ Tracy, W. W. Jr. (1903): [«List of American varieties of vegetables for the years 1901 and 1902»](#), artículo en inglés en la revista *USDA - US. Bur. Pl. Industrial Bulletin*, 21, págs. 167-182, GPO, Washington, 1903.
 9. ↑ [«*Cucumis sativus*»](#) en *Anthos, sistema de información sobre las plantas de España*. Madrid: RJB, sin fecha.
- [Portada](#)