



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA CEBOLLA

Allium cepa, comúnmente conocida como **cebolla**, es una [planta herbácea bienal](#) perteneciente a la familia de las [amarilidáceas](#). Es la especie más cultivada del género [Allium](#), el cual contiene varias especies que se denominan «cebollas» y que se cultivan como alimento. Ejemplos de las mismas son la cebolla de verdeo ([Allium fistulosum](#)), la cebolla escalonia ([Allium ascalonicum](#)) y la cebolla de hoja o ciboulette ([Allium schoenoprasum](#)).

Índice

- 1 Descripción
- 2 Raíz
- 3 Tallo
- 4 Hoja
- 5 Composición del bulbo
- 6 Conservación
- 7 Procedencia
- 8 Valor nutricional
- 9 Economía
 - 9.1 Producción
- 10 Taxonomía
- 11 Variedades y cultivares
- 12 Nombre común
- 13 Véase también
- 14 Referencias
- 15 Referencias taxonómicas
- 16 Bibliografía adicional
- 17 Enlaces externos



Cebolla



Taxonomía

<u>Reino:</u>	<u>Plantas</u>
<u>División:</u>	<u>Magnoliophyta</u>
<u>Clase:</u>	<u>Liliopsida</u>
<u>Orden:</u>	<u>Asparagales</u>
<u>Familia:</u>	<u>Amaryllidaceae</u>
Subfamilia:	<u>Allioideae</u>
<u>Tribu:</u>	<u>Allieae</u>
<u>Género:</u>	<u>Allium</u>
<u>Especie:</u>	Allium cepa

Distribución



Distribución de los cultivos

Descripción



Detalle de la [inflorescencia](#).



Cultivo de cebollas.

En cuanto a su [morfología](#), la cebolla presenta un [sistema radicular](#) formado por numerosas raicillas fasciculadas, de color blanquecino, poco profundas, que salen a partir de un tallo a modo de disco, o disco caulinar. Este disco caulinar presenta numerosos nudos y entrenudos (muy cortos), y a partir de este salen las hojas. Las hojas tienen dos partes claramente diferenciadas: una basal, formada por las vainas foliares engrosadas como consecuencia de la acumulación de sustancias de reserva, y otra terminal, formada por el «filodio», que es la parte verde (puede variar en los tonos) y activa de la planta. Las vainas foliares engrosadas forman las "túnicas" del bulbo, siendo las más exteriores de naturaleza apergaminada y con una función protectora, dando al bulbo el color característico de la variedad. Los filodios presentan los márgenes foliares soldados, dando una apariencia de hoja hueca. Las hojas se disponen de manera alterna.

En el primer año de cultivo tiene lugar la «bulbificación» o formación del [bulbo](#). Dicha bulbificación tiene lugar como consecuencia de un aumento del fotoperiodo (periodo de iluminación diurna) acompañado de un ascenso de las temperaturas, ya que la cebolla es una planta de día largo.

El segundo año, al producirse unas condiciones ambientales favorables, tiene lugar la fase reproductiva. Esto se traduce en la emisión de un tallo o escapo floral que alcanza en torno a 1 [m](#) de altura, hueco en su interior y abombado en su parte basal. Este escapo culmina en un "capuchón" formado por tres brácteas que, en el momento de la floración, se abren dejando al descubierto la inflorescencia. Esta es de tipo umbela y presenta numerosas

flores [monoclamídeas](#) de color blanco-verdoso. Las flores están formadas por 6 pétalos, 6 estambres y un [gineceo](#) tricarpelar sincárpico con ovario súpero y trilobular, con dos primordios seminales por cada lóculo. La polinización es [entomófila](#). El fruto es de tipo cápsula, conteniendo semillas pequeñas (1 g = 250 semillas), de color negro, que presentan una cara plana y la otra convexa. Su viabilidad desciende un 30 % el segundo año, y un 100 % el tercero.

Raíz

La cebolla presenta un sistema radicular formado por numerosas raicillas fasciculadas, de color blanquecino, poco profundas, que salen a partir de un tallo a modo de disco, o disco caulinar.

Tallo

El tallo de la cebolla es el que sostiene la inflorescencia; es derecho, de 80 a 150 cm de altura, hueco, con inflamamiento ventrudo en su mitad inferior.

Hoja

Las hojas son envainadoras, alargadas, fistulosas y puntiagudas en su parte libre.

Composición del bulbo



Cuando es cortada, la cebolla libera una sustancia irritante: el [sulfóxido de tiopropanal](#).

El bulbo de la cebolla está compuesto por [células](#) que tienen un tamaño relativamente grande y poseen formas alargadas u ovaladas. Dichas células se encuentran unidas entre sí por una sustancia llamada pectina (que es producida por la [pared celular](#)), cuya función es darle estructura firme y protección al bulbo de la Cebolla (*Allium cepa*).

Otra característica muy importante del bulbo es que su estructura consta en su mayoría de [hojas](#); es decir, los nomófilos de la planta, que surgen de un tallo abreviado o disco apenas perceptible, y cuyos nudos y entrenudos están muy juntos. Estas hojas se distinguen en bases foliares, o vainas de reserva y en vainas de protección (hojas apergaminadas que recubren todo el bulbo).

Las cebollas contienen trans-(+)-(1-propenil)-cistein sulfóxido, una molécula que es inodora. Cuando la cebolla se corta o trocea, se produce la ruptura de la compartimentalización celular, lo que permite a una enzima llamada alliinasa entrar en contacto con el trans-(+)-(1-propenil)-cistein sulfóxido, produciendo piruvato (compuesto importante para la célula ya que es un sustrato clave para la producción de energía y de la síntesis de glucosa llamada [gluconeogénesis](#)), amoníaco y ácido 1-propenil sulfénico. Una nueva enzima, la LF sintetasa, transforma esta última sustancia en S-óxido de tiopropionaldehído, responsable de la irritación ocular y del lagrimeo.

Conservación

Los bulbos maduros de cebolla tienen como condiciones óptimas de conservación una temperatura de 0 °C y una humedad relativa de 65-70 %. En tales condiciones los bulbos maduros pueden conservarse entre 1 y 8 meses, según la variedad. Las cebollas se caracterizan por su muy baja producción de [etileno](#) y por su baja sensibilidad al etileno, por lo cual no se producen problemas de importancia si hay [frutos climatéricos](#) en la cámara que eventualmente liberen al ambiente esa [fitohormona](#).

Procedencia

La cebolla se sitúa entre las primeras plantas cultivadas. Su origen se sitúa en [Asia Central](#). Más certeza se tiene en su entrada [europea](#) por los [griegos](#) y [romanos](#). La [salsa provenzal](#) deriva de un preparado alimenticio muy usado entre los gladiadores y legionarios: una mezcla de [ajo](#), [cebolla](#) y [aceite de oliva](#) con posibles añadidos de [laurel](#), [perejil](#), [albahaca](#) y [romero](#).

Valor nutricional

La cebolla es un alimento que se caracteriza por su bajo valor calórico y alto contenido en fibra. Contiene cantidades significativas de potasio, calcio y de algunas vitaminas. Entre sus componentes se encuentra la [quercetina](#), que tiene efecto antioxidante, y también componentes ricos en azufre, que le dan su olor característico. Uno de ellos, formado por reacciones enzimáticas cuando se trocea la cebolla, es el óxido de tiopropanal, responsable del efecto lacrimógeno. Aun cuando tradicionalmente se atribuyen a la cebolla grandes propiedades en la mejora de la salud, no hay ninguna prueba de que este supuesto efecto sea real.

Economía

Producción

1:12

Pesadora y envasadora de cebollas en los [Países Bajos](#).
Las cebollas se pesan y envasan automáticamente.

Composición por 100 g (Aprifel)

Energía	43 kcal
Agua	89 %
Glúcidos	7,1 %
Lípidos	0,2 %
Proteínas	1,3 %
Fibras	2,1 %
Calcio	25 mg
Magnesio	10 mg
Potasio	170 mg
Hierro	0,3 mg
Vitamina C	7 mg
Vitamina B1	0,06 mg
Vitamina B3	0,3 mg
Vitamina B6	0,14 mg
Vitamina B9	0,02 mg
Vitamina E	0,14 mg

Producción en 2011 en millares de t (Según la FAO)			
País	Cebollas secas	Cebollas frescas y chalotas	Total
China	24.700.000	813.000	25.513.000
India	15.929.642	-	15.929.642
EE. UU.	3.360.970	-	3.360.970
Irán	2.496.701	-	2.496.701
Turquía	2.141.373	153.823	2.295.196
Rusia	2.122.740	-	2.122.740
Corea del Sur	1.939.600	-	1.939.600
Argentina	1.070.000	549.500	1.619.500
Japón	1.520.016	482.143	1.602.159
Perú	1.523.316	-	1.523.316
México	1.398.851	77.755	1.476.606
España	1.307.531	43.964	1.351.495

Taxonomía

Allium cepa fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicada en *Species Plantarum* 1: 300-301. 1753.⁶

Etimología

Allium: nombre genérico muy antiguo. Las plantas de este género eran conocidas tanto por los [romanos](#) como por los [griegos](#). Sin embargo, parece que el término tiene un origen [celta](#) y significa "quemar", en referencia al fuerte olor acre de la planta.⁷ Uno de los primeros en utilizar este nombre para fines botánicos fue el [naturalista francés Joseph Pitton de Tournefort](#) (1656-1708).

cepa: [epíteto latino](#) que significa "cebolla"

Sinonimia

- *Allium angolense* [Baker](#)
- *Allium aobanum* [Araki](#)
- *Allium ascalonicum* auct.
- *Allium ascalonicum* var. *condensum* [Millán](#)
- *Allium ascalonicum* var. *fertile* [Millán](#)
- *Allium ascalonicum* f. *rotterianum* [Voss](#) ex [J.Becker](#)
- *Allium ascalonicum* var. *sterile* [Millán](#)

- *Allium cepa* var. *aggregatum* [G.Don](#)
- *Allium cepa* var. *anglicum* [Alef.](#)
- *Allium cepa* var. *argenteum* Alef.
- *Allium cepa* var. *bifolium* Alef.
- *Allium cepa* var. *crinides* Alef.
- *Allium cepa* var. *flandricum* Alef.
- *Allium cepa* var. *globosum* Alef.
- *Allium cepa* var. *jamesii* Alef.
- *Allium cepa* var. *lisboanum* Alef.
- *Allium cepa* var. *luteum* Alef.
- *Allium cepa* var. *multiplicans* [L.H.Bailey](#)
- *Allium cepa* var. *portanum* Alef.
- *Allium cepa* var. *rosunum* Alef.
- *Allium cepa* var. *sanguineum* Alef.
- *Allium cepa* var. *solaninum* Alef.
- *Allium cepa* var. *tripolitanum* Alef.
- *Allium cepaeum* [St.-Lag.](#)
- *Allium commune* [Noronha](#)
- *Allium esculentum* [Salisb.](#)
- *Allium napus* [Pall.](#) ex [Kunth](#)
- *Allium pauciflorum* [Willd.](#) ex [Ledeb.](#)
- *Allium salota* [Dostál](#)
- *Ascalonicum sativum* [P.Renault](#)
- *Cepa alba* P.Renault
- *Cepa esculenta* [Gray](#)
- *Cepa pallens* P.Renault
- *Cepa rubra* P.Renault
- *Kepa esculenta* [Raf.](#)
- *Porrum cepa* (L.) [Rchb.](#)

Variedades y cultivares

- La gran mayoría de los cultivares de *A. cepa* pertenece al «grupo de la cebolla común» (grupo *typicum*) y se les conoce comúnmente como «cebollas».
- El grupo *aggregatum* de cultivares comprende a la «cebolla multiplicadora», que se distingue por los [bulbos](#) que aparecen y quedan envueltos por las escamas exteriores, y al «[chalote](#)», que forma un racimo o grupo de bulbos laterales unidos por la base.
- El grupo *viviparum*, finalmente, está compuesto por las cebollas que forman conjuntamente bulbillos y [flores](#) en las inflorescencias; este tipo de cebolla se conoce como «cebolla perenne o egipcia».¹⁰

Nombre común

La cebolla se conoce también como cebolla cabezona, cebolla de huevo o cebolla de bulbo.¹¹ Si bien el nombre más usado en español es «cebolla», existen otros nombres vernáculos, tales como: ajo porro, cebolla ajera, cebolla común, cebolla de Alcalá la Real, cebolla de Chinchón, Cebolla Perla, cebolla de Granada, cebolla de Madrid, cebolla matancera, cebolla murciana, cebolla silvestre, cebollas, cebolleta (joven), cebolletas, cebollino, cebollinos, cebollón, siemprevivas y tipula.¹²

En [Colombia](#) se le llama **cebolla cabezona** para distinguirla de la **cebolla larga** (*Allium fistulosum*).