



Algarrobo blanco

Prosopis alba Griseb.

Fabaceae

Descripción: Árbol de hasta 12 m de altura y 1 m de diámetro, generalmente con pocas espinas cortas y geminadas. Hojas 1-2 bipinnadas con folíolos lineales, de 5-15 mm de largo, en número de 25-36 por pinna. Flores amarillo-verdosas, agrupadas en racimos espiciformes. El fruto es una vaina. Semillas lisas, elipsoides, comprimidas lateralmente, rodeadas por pulpa.

Distribución: Regiones Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama.

Hábitat: Valle interiores. Terrenos asoleados, áridos.

Usos comestibles: La pulpa de los frutos del algarrobo blanco son comestibles crudas. También se muele para obtener harina y elaborar productos de panadería. Además, los frutos (con excepción de las semillas y artejo) se fermentan para preparar una bebida llamada aloja de algarrobo. Se ha reportado que las vainas contienen 7,1 g de humedad, 6,9 g de proteína cruda, 0,3 g de lípidos crudos, 6,6 g de fibra, 3,1 g de ceniza, 83,1 g de compuestos no-nitrogenados (carbohidratos) por cada 100 g en peso seco.

Usos medicinales: Se usa como antiespasmódico para el tratamiento de los síntomas y signos de afecciones estomacales.

Propagación: Las semillas se exponen a un golpe de temperatura con agua a 80° C y se dejan remojando durante un par de días hasta que estas germinan. Si no se consigue la germinación se repite el procedimiento cuantas veces sea necesario. Una vez germinadas las semillas se debe procurar mantener el sustrato bien hidratado.

Observaciones: Actualmente en estado de conservación. Su cultivo debe promoverse en las regiones de la zona norte del país, debido a su excepcional potencial nutricional y amenaza de extinción.

