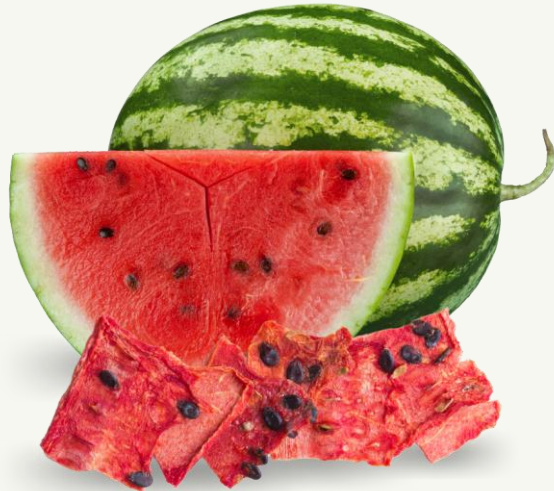


# Sandía (*Citrullus lanatus*)

## DESCRIPCIÓN

Es una fruta de gran tamaño, de forma ovalada o redonda, con una piel gruesa y lisa que varía en color desde verde oscuro hasta claro, a veces con rayas. Su pulpa es jugosa, refrescante y dulce, con un color que puede ser rojo, rosado o amarillo. Es rica en agua (aproximadamente 90%) y contiene vitaminas como la A y la C, así como minerales como el potasio y el magnesio.



## USOS

La sandía se consume principalmente como fruta fresca, ya sea en rodajas, en cuartos o en bolas, y también se utiliza para hacer jugos, sorbetes, purés, mermeladas, confituras y ensaladas. Además, la cáscara de la sandía puede aprovecharse para hacer dulces, jugos y como fertilizante natural. También se ha utilizado en la industria cosmética y farmacéutica para la elaboración de cremas, jabones, champús y mascarillas.

### Limonada



### Flan



### Helado



## HÁBITAT

La sandía es originaria del África tropical, pero se cultiva en muchas partes del mundo con climas cálidos y estacionalmente secos. Prefiere suelos bien drenados y ricos en materia orgánica, y temperaturas entre 21 y 29 °C durante su crecimiento.

## SEMILLA

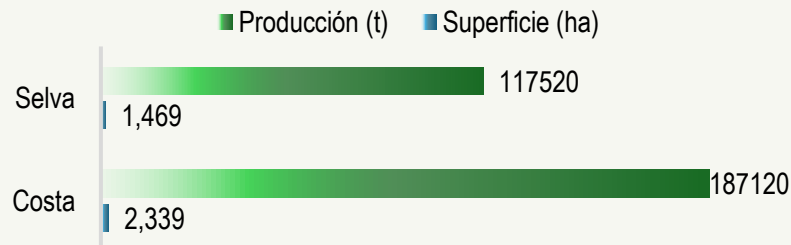
La semilla de sandía es el óvulo fecundado y maduro. La semilla está constituida de un embrión bien desarrollado con una reserva alimentaria (endospermo) rodeado por cubiertas y tegumentos (no todas las semillas tienen endospermo) la reserva alimentaria queda en el embrión en los colitodones.



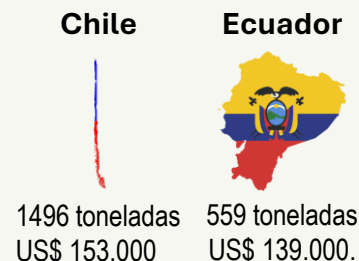
## ESTACIONALIDAD



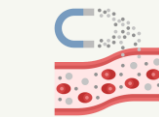
## PRODUCCIÓN EN EL PERÚ



## PRINCIPALES IMPORTADORES



## BENEFICIOS PARA LA SALUD



Elimina toxinas: efecto depurador del organismo.



Antioxidante y anticancerígena gracias a componentes como el licopeno.



Laxante: resuelve problemas de tránsito intestinal.



Saciantes gracias a su composición y cantidad de agua.



UNTRM

## PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA DE SEMILLAS