



SACHA INCHI



El Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, es un Organismo Público Descentralizado del Ministerio de Agricultura del Perú, que mediante el Decreto Legislativo N° 997 se le encarga diseñar y ejecutar la estrategia nacional de innovación agraria, en el marco de la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y la producción de semillas, plantones y reproductores de alto valor genético; así también es responsable de la zonificación de cultivos y crianzas en todo el territorio nacional.

El objetivo principal del INIA es generar conocimientos, desarrollar nuevas tecnologías y procesos agro productivos para su aplicación en las diferentes ecorregiones del país, que permitan potenciar el uso de nuestros recursos genéticos y promover la competitividad, la sustentabilidad ambiental, la seguridad alimentaria y la equidad social en la actividad agraria.

El INIA cuenta con doce Estaciones Experimentales Agrarias, un Centro Experimental y tres Sub Estaciones Experimentales, como Órganos Desconcentrados donde se desarrolla y difunde las actividades de Investigación y Transferencia de Tecnología Agraria, correspondiendo a las diferentes Zonas Agroecológicas representativas del país.

El INIA, a través de la Subdirección de Recursos Genéticos y Biotecnología (SUDIRGEB) de la Estación Experimental Agraria El Porvenir en San Martín, ha establecido la colección nacional de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L.) que consta de 42 accesiones, las que vienen siendo regeneradas, caracterizadas, evaluadas, conservadas y documentadas en los campos experimentales de dicha EEA.

El INIA, desde el año 2006, mediante la SUDIRGEB de la EEA El Porvenir viene ejecutando el sub proyecto "Identificación de germoplasma de *Plukenetia volubilis* L. (Sachá Inchi)" con el apoyo financiero del proyecto INCAGRO.

SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis* L.)

Prácticas de cultivo

Los avances tecnológicos del INIA en este cultivo corresponden al paquete de manejo agronómico como el sistema de cultivo con tutores o espalderas. La preparación de la semilla (desinfección), siembra en vivero y trasplante, época de siembra (de noviembre a febrero), preparación mecanizada de terreno, densidad de siembra, fertilización (35-06-10 de N-P-K), control de malezas y podas de formación y producción.



El sachá inchi, conocido también como maní del monte, sachá maní o maní del inca, cuyo nombre científico es *Plukenetia volubilis* L., es una planta oleaginosa de la familia botánica Euphorbiaceae.

En la región San Martín se le encuentra en estado silvestre y cultivado en los bordes de bosques secundarios, en cañabravales, sobre cercos vivos y como malezas en plantanales y cultivos perennes. En el Perú, también se le encuentra en los departamentos de Amazonas, Cusco, Huánuco, Loreto, Madre de Dios y Ucayali.

Es una planta trepadora, voluble, semileñosa de crecimiento indeterminado. Sus hojas son alternas de color verde oscuro, oval-elíptica, aseruladas, el ápice es puntiagudo y la base plana o semi arriñonada.

Tiene flores masculinas pequeñas, blanquecinas, dispuestas en racimos, las flores femeninas se encuentran en la base del racimo y ubicadas lateralmente de una a dos flores.



El fruto es una cápsula de 3.5 a 4.5 cm de diámetro, con cuatro lóbulos, aristados (tetralobados) dentro de los cuales se encuentran cuatro semillas, algunos ecotipos presentan cápsulas con 5 a 7 lóbulos.

La semilla en la mayoría de ecotipos es ovalada, de color marrón oscuro, ligeramente abultadas en el centro y aplastadas hacia el borde; según el ecotipo, el diámetro fluctúa entre 1.3 y 2.1 cm.



Valor nutritivo

El sachá inchi tiene alto contenido de proteínas y ácidos grasos, tal como se muestra en el siguiente cuadro:

Contenido de proteínas y ácidos grasos en 100 g de porción comestible.

Componente	%
Proteínas	29.00
Aceite total	54.00
Acido palmítico	3.85
Acido esteárico	2.54
Acido oleico	8.28
Acido linoleico	36.80
Acido linolénico	48.61

Fuente: Hazen y Stoewesand. 190. Cornell University, Ithaca-USA.

Utilización

En las áreas rurales de San Martín los pobladores utilizan la almendra de sachá inchi en su alimentación, ya sea en forma cocida o tostada en la preparación de diversos platos como inchicapi, ají de sachá inchi, cutacho, mantequilla de sachá inchi, inchi cucho, tamal de sachá inchi, turrón de sachá inchi.

