

# FLORA APÍCOLA. ALMENDRO

## Nombre científico.

*Prunus amygdalus* L. con dos variedades *Prunus amygdalus* L. variedad dulcis y *Prunus amygdalus* L. variedad amara. Familia rosáceas.

## Nombre común.

Almendro

## Introducción.

El almendro tiene su origen en las regiones montañosas de Asia Central. La proximidad de las poblaciones silvestres naturales con centros de civilización en las montañas de Asia Central hizo posible su cultivo desde épocas remotas. La difusión a diferentes países asiáticos se vio favorecida por el hecho de que la semilla era al mismo tiempo la unidad de propagación y la parte comestible. De este modo se distribuyó por Persia, Mesopotamia y, a través de rutas comerciales, por todas las civilizaciones primitivas.



El almendro se cultiva en España desde hace más de 2.000 años, probablemente introducido por los fenicios y posteriormente propagado por los romanos, ya que ambos lo hicieron motivo de comercio, como se ha comprobado por los restos hallados en naves hundidas. Su cultivo se estableció al principio en las zonas costeras, donde sigue predominando, pero también se ha introducido hacia el interior e incluso en las zonas del norte, donde el clima no le es muy favorable.

Durante siglos, el almendro se ha cultivado en algunos países en terrenos pobres, sirviendo como complemento a la alimentación familiar.

## Distribución geográfica.

Dentro del mercado de los frutos secos la almendra ocupa sin duda el primer lugar tanto a nivel internacional como a nivel nacional.

Su importancia se incrementa por la valoración de terrenos marginales, así como por las industrias locales de productos derivados e incluso, por motivos ecológicos.

En los últimos años, se ha implantado la multiplicación del almendro mediante injertos y de híbridos seleccionados, consiguiendo enormes mejoras en el rendimiento de las cosechas, y desechando aquellas variedades con peores características tanto de producción como de calidad del fruto. Ante la creciente competitividad, dos factores son fundamentales en el cultivo del almendro: el aumento de los rendimientos por superficie y el mantenimiento uniforme de la calidad.

Los principales países productores son EEUU (California), en primer lugar, y España. Además países del arco mediterráneo: Italia, Irán, Marruecos Túnez, Grecia, Turquía.

## **Descripción.**

El almendro es un árbol de dimensiones variables según los cultivares, medio y técnicas de poda. En regadío puede alcanzar 8-10 m.

El tronco y ramas, cuyo color puede variar del verde claro al pardo rojizo, del almendro, lisos durante los primeros años, se vuelven agrietados y rugosos con la edad y adquieren una coloración oscura.

Los botones de flor en invierno pueden tener formas diversas, pudiendo ser puntiagudos o redondeados, con diferencias también en su aspecto, color y pubescencia.

Las hojas son normalmente estrechas y alargadas, algunas variedades tienen hojas anchas.

La flor del almendro que aparece muy pronto, mucho antes que las hojas, a veces ya desde el invierno, es simétrica con relación a un eje y tiene 5 sépalos verdes soldados entre sí en forma de cáliz y 5 pétalos libres, de tamaño variable, blancos o blanco rosado insertos en la base de los sépalos. El conjunto de sépalos soldados constituye el cáliz.



Los pétalos pueden estar más o menos escotados centralmente, llegando incluso a solaparse en algunas variedades, suelen ser blancos y a veces rosados.

Los estambres son numerosos 30 como media, en espiral, insertos sobre el cáliz, libres entre sí.

El fruto del almendro es una drupa de la que solamente se usa el grano.

El aspecto general del fruto es verde, ligeramente coloreados de rojo a la madurez.

El endocarpio se emplea como combustible familiar o industrial y también para la producción de aglomerados. Reducido a polvo, se le utiliza para pulir ciertos metales.

## **Floración.**

La época de floración en el almendro tiene una gran importancia porque influye directamente en las posibilidades de obtención de una buena cosecha, debido a la incidencia de tres factores: la polinización, las lluvias y las heladas.

El periodo de descanso del almendro es breve y las yemas florales están ya formadas en otoño. Es de floración muy temprana, en enero y febrero ya se ven almendros floridos en muchas zonas de España



En el almendro existen muchos problemas de desfase de floración que originan la consiguiente pérdida de cosecha por falta de polinización.

En árboles adultos la regularidad de la producción depende evidentemente en primer lugar de la formación anual de un número suficiente y regular de botones florales.

El polen depositado en el estigma germina y el tubo polínico llevando dos anterozoides se introduce entre las membranas de algunas células del estilo, para alcanzar rápidamente al óvulo y saco embrionario donde realiza la fecundación. El estigma permanece receptivo durante 4 a 5 días solamente después de la apertura de la flor.

## **Polinización.**

Especie autoincompatible, por lo que requiere la polinización cruzada. Deben colocarse polinizadores para obtener un elevado cuajado para

que la cosecha sea rentable. Para conseguir una polinización adecuada, el almendro precisa de la visita de muchas abejas.

En zonas en las que la floración comienza en Enero las colmenas necesitan estar fuertes y en esa época ello no se consigue si no se las ha preparado convenientemente. En estos casos es preciso aumentar al máximo el número de colmenas para que la polinización no peligre.



## **Composición.**

Proteínas, minerales, vitaminas (A y B principalmente) y azúcar. Aceite graso y albúmina en la variedad dulces; amigdalina y aceite graso en la variedad amarga.

La amigdalina, que por acción del fermento emulsina en contacto con la saliva, se convierte en ácido cianhídrico, un veneno muy potente

## **Miel de almendro**

El néctar de almendro es relativamente pobre en sacarosa predominando en el mismo la glucosa y la fructosa.

Las flores de almendro son susceptibles a los cambios bruscos de temperatura, con frecuencia se hielan y le perjudican los vientos fríos y húmedos; por estas causas hacen que la floración del almendro sea insegura, pues si bien es una excelente productora de néctar y de polen, suele fortalecer y remover la cría en las colonias de abejas y puede obtenerse buenas cosechas de miel, lo normal es prepararlas para las siguientes floraciones de primavera.

## **Propiedades medicinales**

Algunas variedades de almendras son empleadas para tratar enfermedades de la piel, así como para elaborar mascarillas con efectos faciales nutritivos y revitalizantes. Asimismo, se emplea el fruto para fabricar productos con el fin de tratar quemaduras superficiales y dermatosis.

Por último, hay que indicar que la variedad amarga contiene ácido cianhídrico, por lo que ya no se emplea en hostelería por ser peligroso para la salud.

## **Inflamaciones del aparato digestivo y urinario.**

Utilizamos las almendras dulces. Se debe quitar la piel exterior del fruto y se elabora la leche de almendras. Diluir en un litro de leche la mezcla formada por 30 gramos de almendras machacadas mezcladas con 20 gr de azúcar. Colar y tomar dos tazas al día.

## **Antifibrífugas, antitusivas y pectorales.**



Cuando se presente fiebre o cuando tengamos tos o pecho cargado. Se puede emplear la misma fórmula indicada anteriormente.

El aceite de almendras tiene propiedades ligeramente laxantes. En dermatología se utiliza por sus cualidades anti-inflamatorias. El aceite es líquido, saponificable, no secante, se descompone antes de secarse y se enrancia fácilmente.

## **Usos cosméticos.**

La almendra y especialmente el aceite de almendras forma parte de la composición de muchos preparados de belleza, para hidratar la piel y evitar la formación de arrugas, así como en caso de dermatitis o quemaduras de la piel.

El aceite de almendras puede ser útil para reblandecer los tapones en los oídos y facilitar su extracción posterior

## **Aplicaciones culinarias.**

La almendra tiene un elevado valor nutritivo. Destaca su composición en proteínas (18%), fibra (10%) y grasa (54%), en su mayor parte en forma de ácido oleico. También cabe destacar su contenido en minerales (magnesio, hierro, potasio) y vitaminas (A, E, B1, B2...). Además posee un elevado valor energético: 2.725 KJ/100g.

La almendra constituye un componente importante en la dieta mediterránea. Es interesante resaltar que por su elevado valor energético y bajo contenido en azúcares la almendra es recomendable en la dieta alimentaria de los diabéticos. Son adecuadas, en un régimen vegetariano, al prescindir de las proteínas animales.

Confitería y Pastelería: Se usan almendras secas sin cáscara en grandes cantidades, se comercializan de distinta forma:

- Almendras y mezclas saladas;
- Laminados que se utilizan para la decoración de los pasteles (variedades de mayor contenido en grasas);
- Almendras en polvo; se emplean las variedades menos ricas en aceites;



- Turrónes; puede utilizarse cualquier variedad de almendra;
- Peladillas, que se fabrican con variedades de almendras grandes.

Bebidas. Se fabrican jarabes, horchatas, leches concentradas a base de almendras dulces, peladas y mezcladas con azúcar.

## **Contraindicaciones**

Las almendras tiernas no se deben consumir ya que tienen amígdalina, que desaparece cuando están maduras.

Jesús Llorente Martínez  
Dr. Veterinario