

# EL CULTIVO DE LA MENTA

Iván Gallardo A.1

## INTRODUCCION

La flora chilena presenta un variado número de especies silvestres útiles para el hombre, cuyas propiedades culinarias y medicinales las hace adornar típicos platos chilenos y ser usados como remedios caseros. Este artículo se refiere a la producción de menta, y pretende crear inquietud por la producción de estas especies que serían una alternativa de producción.

En Chile se han descrito cuatro especies de menta: la hierba mota, bergamota, hierba buena o mota (**Mentha citrata** EHRH); el poleo (**Mentha pulegium** L.); la menta nativa (**Mentha sp.**) y la menta negra (**Mentha piperita** L.). Esta última es la que tiene más importancia económica y sobre ella se refiere el presente artículo.

La **Mentha piperita** L. conocida como "menta negra", es una planta perenne de hojas fragantes, largamente pecioladas, aovado - lanceoladas, aserradas glabras; flores morado-rosadas dispuestas en cabezuelas formando una larga espiga terminal. De origen europeo, se ha naturalizado desde Coquimbo a Valdivia.

Esta especie es la mas cultivada en el mundo. El producto final del cultivo de la menta es el aceite, producido en glándulas especiales que se encuentran ubicadas en las hojas y tallos. Este aceite es colectado en forma pura por destilación de vapor desde heno de menta. El aceite de menta negra es usado para darle sabor a goma de mascar, confites, pasta de dientes, medicinas, fricciones y jarabes. En la Foto 1 se muestra un cultivo de menta regado por aspersión.

## CULTIVO DE LA MENTA

**Nutrición y suelos.** El pH ideal está en el rango de 5.5 y 6.5. Es necesario fertilizar antes de la plantación, si el fósforo disponible en el suelo es inferior a 100 kilos por hectárea o si el potasio disponible es inferior a 400 kilos por hectárea. En plantaciones de primer año se aplica nitrógeno 20 a 25 kilos por hectárea cuando las plantas tienen de 20 a 25 cm; en plantaciones establecidas la aplicación de fertilizantes se hace antes del brotamiento de primavera dependiendo del análisis de suelo.

1/: Ingeniero Agrónomo M.S.  
Programa Riego y Drenaje.

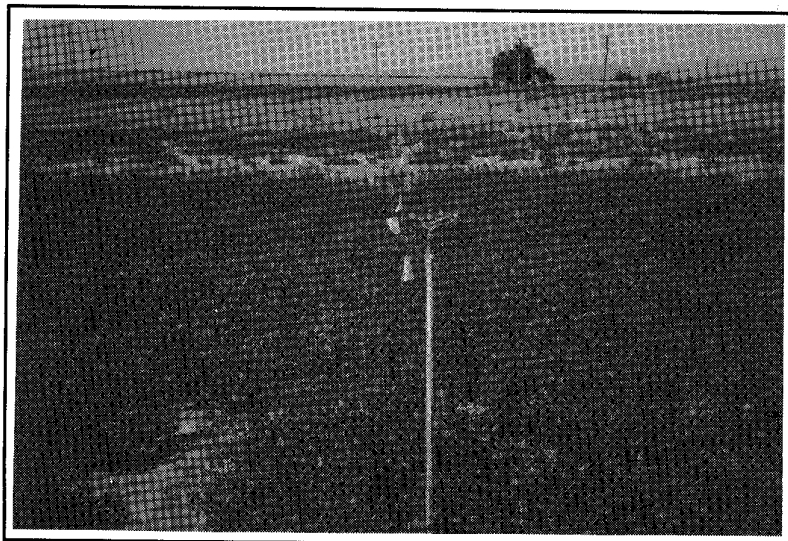


Foto 1.- Cultivo de menta regado por aspersión.

**Propagación y plantación.** La menta se planta a mediados de primavera, depositando pedazos de estolones en un surco y cubriéndolos con 5 a 8 cm de suelo. La cantidad de estolones requeridos depende del espaciamiento entre hilera y de la densidad con que se depositan sobre la hilera. Una hectárea de menta en buenas condiciones puede rendir una producción de estolones suficiente para establecer 15 hectáreas.

Es necesario cubrir los estolones tan pronto como son ubicados en el fondo del surco. El suelo a plantar debe estar en un contenido de humedad alrededor de un 70 % de su humedad aprovechable.

**Riego y drenaje.** La planta de menta tiene un sistema radicular superficial, por lo tanto debe ser regada cuando los primeros 10 cm de suelo están secos al tacto. La napa freática no debe estar sobre 80 cm, esto da una ventaja a la menta sobre otros cultivos ya que puede ser cultivada con una napa freática relativamente superficial.

**Control de malezas.** El año anterior a la plantación, es aconsejable sembrar el campo con un cultivo que mantenga el suelo libre de malezas, ya sea mecánicamente o con herbicidas. Una gran población de malezas compite con la menta y reduce los rendimientos, y a la vez contribuye a contaminar la extracción del aceite, aportando aromas no deseados y por tanto bajando su calidad considerablemente.

Dos herbicidas, Terbacil y Bentazon están registrados para su uso en menta. Terbacil puede ser aplicado tanto preemergente como postemergente en primavera. Para mejorar los resultados el Terbacil debe ser aplicado antes que las malezas tengan más de 2 cm, e incorporado a lo menos con una lluvia de 15 mm o riego dentro de 10 días después de su aplicación.

Para aquellas malezas que puedan escapar del control de terbacil, bentazon puede ser usado en postemergencia.

**Enfermedades.** Marchitamiento, causado por *Verticillium dahliae*, es uno de los mayores peligros en el cultivo de la menta. Este hongo puede sobrevivir hasta diez años o más en el suelo, sobreviviendo también en raíces de muchas plantas en las cuales no causa enfermedad, incluyendo varias malezas. La rotación cultural sería la mejor manera de prevenir el aumento de la población de verticillum.

**Cosecha.** La menta se corta y se hilera de la misma manera que la alfalfa. Después que la menta es cortada se deja un tiempo de secado en el campo, luego se pica con una picadora convencional y se deposita en un destilador.

El momento óptimo para la cosecha es antes del 10% de total floración, ya que en ese momento se encuentra la mayor acumulación de aceite en la planta.

## Destilación del aceite

Una destilería de aceite de menta consiste en tinas de destilación, condensadores y recibidores. (Figura 1).

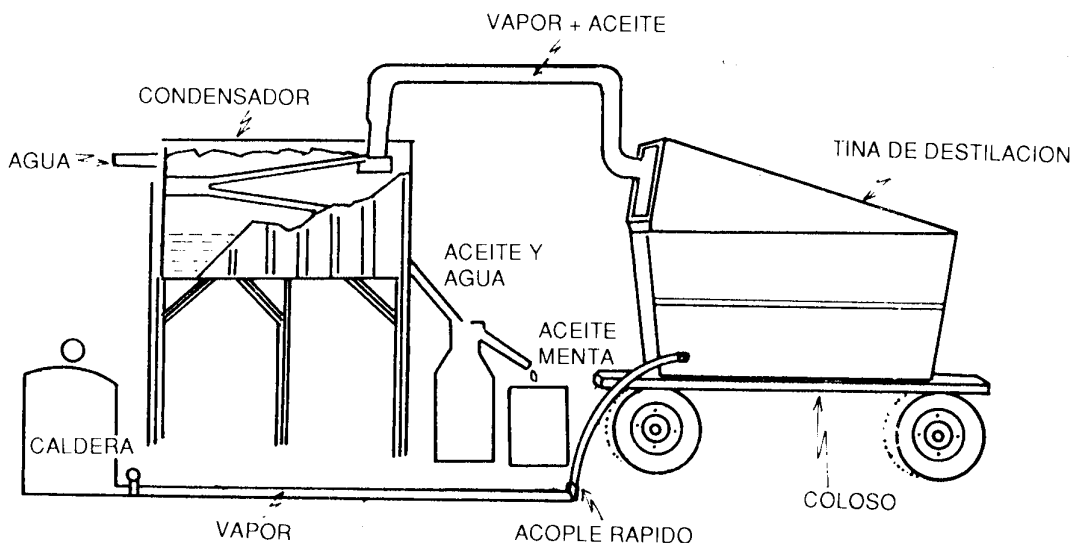


Figura 1.- Equipo destilador de menta.

Las tinas de destilación se fabrican en acero, con dimensiones de 1,8 m de profundidad, 2,25 m de ancho y 3,6 m de largo; deben tener 15 cm más ancho en la parte superior que en el fondo, de manera que la menta picada se acomode mejor en la tina. En el fondo es necesario construir una serie de cañerías perforadas para la aplicación de vapor. En la parte superior se instala una tapa con una conexión para una cañería flexible, por la que saldrá el vapor con el aceite y es enviado al condensador. En la parte posterior de la tina se deja una puerta para botar el rastrojo de menta después de la destilación.

Es necesario construir una caldera de alta presión, para la generación de vapor en la unidad de destilado; las calderas deben entregar vapor a 4 o 5 atmósferas.

### Condensadores y recibidores

Una vez que el aceite de menta es vaporizado

desde la carga de menta, pasa a través de una manguera de vapor al condensador. El condensador puede ser una serie de cañerías refrigeradas por agua; los recibidores están diseñados para recibir el agua y el aceite desde el condensador, permitiendo que el aceite de menta que es más liviano flote en el agua.

### Aspectos económicos

#### Ingresos

Los precios de venta para el aceite de menta en el mercado internacional están alrededor de US\$ 28 el kilo; con una producción promedio de 35 kilos por hectárea se puede obtener un ingreso bruto de US\$ 980 la hectárea.

#### Costos

En el Cuadro 1 se indican los costos aproximados de la explotación de una hectárea de menta el primer año y subsecuentes.

**CUADRO 1. Costos de implantación y explotación de una hectárea de menta.**

Item	Implant.	Años 2,3,4
Preparación suelos	\$ 36.000	-----
Fertilizantes	\$ 30.000	\$ 20.000
Estolones*	\$ 20.000	-----
Agroquímicos	\$ 22.000	\$ 32.000
Cosecha y destilación	\$ 24.000	\$ 45.000
Varios	\$ 30.000	\$ 30.000
<b>TOTAL</b>	<b>\$152.000</b>	<b>\$127.000</b>

\* Con estolones propios

### Conclusiones

La menta negra es un cultivo sencillo que sería un adecuado componente de una rotación cultural en suelos con algunas limitaciones de textura y profundidad, con posibles ingresos por hectárea que hacen interesante su explotación.

Con la producción del primer año alcanzaría en parte a financiar los costos de implantación, y durante los años 2 al 4 los ingresos por hectárea serían alrededor de \$ 250.000 por hectárea.