



Fig. 24. HINOJO.  
*Foeniculum vulgare* Mill. Campo de hinojo antes de la floración.

Las semillas pueden sembrarse directamente en hileras o separadas a 60 ó 90 cm, o se pueden hacer semilleros y trasplantar las posturas a latas o al campo. Cuando se siembran en hileras hay que dejar espacios de 25 a 38 cm de separación entre las plantas. Hemos hecho semilleros trasplantando las posturas a las latas primeramente, y después a tierra en surcos de 1 m de distancia y también a 1 m entre las plantas.

Las semillas frescas germinan aproximadamente en unos 6 días, y las posturas pueden trasplantarse a las tres semanas. Un mes más tarde se siembran las posturas, las que empiezan a florecer temprano y un mes más tarde maduran los frutos.

Las posturas sembradas a 1 por 1 m de separación crecen rápidamente y pronto cubren el terreno, que no necesitará más escardas. Al principio hay que regar en tiempo seco y practicar algunas escardas. El aporque puede hacerse con arado.

Las posturas que se siembran en enero, empiezan a florecer en abril, y los primeros frutos maduran en mayo. Las umbelas centrales,

más vigorosas y de frutos más grandes, maduran primero, pero los frutos de las umbelas más pequeñas no maduran todos a la vez, sino que hay que hacer recolecciones sucesivas a medida que van madurando. Esto hace más costosa la recolección. Los frutos deben colectarse en las umbelas enteras antes de que estén completamente maduros, pero suficientemente duros y de color gris verdoso. El material cosechado debe ser desecado apropiadamente. En siembras comerciales los frutos se deben cortar y trillar con máquinas apropiadas.

El rendimiento en semillas de hinojo, estimado por Crook y Sievers, es de 670 a 900 kg por ha. Obtuvimos en 1958-1959 de 20 plantas cultivadas en 20 m<sup>2</sup> de terreno, unos 2 000 g de semillas, o sea, como 100 g por planta. Esto equivale a 988 kg por ha.

Con el fin de ver si el hinojo produce buenos rendimientos sembrado en otras épocas del año, en abril 15 se sembraron 26 posturas por siembra directa, otras 20 posturas en mayo 13, y 20 posturas más en mayo 28. Estas plantas alcanzaron un tamaño casi normal y parecen comportarse tan bien como en el invierno, lo que hace pensar en la producción casi continua durante el año.

**COMPOSICION.** Toda la planta tiene un fuerte olor a anís. Contiene las esencias, anetol 60 %, estragol, fenctrone y, en la variedad amarga, felandrina, según el profesor París. Se encuentran también en esta umbelífera: materias minerales, azúcar, mucílago, lípido y aleurona.

Contenido en aceite esencial. El principal constituyente del aceite de hinojo dulce es el anetol, que se encuentra en una proporción de un 50 a 60 %. En el laboratorio químico del ICIT, se practicaron numerosos análisis, se hizo la separación del anetol y se estudiaron las características del mismo. Incluimos uno de los análisis realizado en esa Institución.

#### ACEITE DE FENNEL (HINOJO DULCE)

Extensión superficial cultivada 20 m<sup>2</sup>

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Hinojo . . .               | 5 035 g    |
| Humedad .                  | 15 %       |
| Planta seca                | 1 287 g    |
| Cantidad de esencia        | 42 cc      |
| Rendimiento . . .          | 3,2 %      |
| Rendimiento por ha .       | 21 000 ml  |
| Rendimiento por caballería | 281 400 ml |

Separación del anetol. Se tomaron los 42 ml y se llevaron al congelador; después de 1 hora se separó la parte congelada de la no congelada: 18 ml no congelaron; 24 ml congelan.

Estos 24 ml se licuaron al llevarlos a la temperatura ambiente, se les añadieron 24 ml de alcohol puro y se cristalizaron por enfriamiento y agitación constante, se filtraron con rapidez al vacío y se retiraron inmediatamente las sustancias del filtro, se llevaron a una probeta graduada y se obtuvieron 21 ml.