

Fundación Chankuap', Dirección: Vidal Rivadeneira y Hernando de Benavente, Macas – Ecuador EC140150; Telf.: (593)7-2701763, e-mail: chankuap@mo.pro.ec. Para mayor información contactar: Área de Transformación de productos

ESPECIA CÚRCUMA

(TURMERIC SPICE)

1. Descripción

La especia de cúrcuma (*Curcuma longa*) es un producto obtenido de los rizomas de la planta por medio de deshidratación y molienda.

Se trata de una especia totalmente natural sin aditivos químicos.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Curcuma longa*
NOMBRE COMÚN: Cúrcuma
REG. SANITARIO ECUADOR: 03991-INHQAN-0704

2. Aplicaciones

Sustancia aromática para sazonar los alimentos.

3. Especificaciones

DATOS ANALÍTICOS	RANGO	MÉTODO
Apariencia visual	Polvo	Visual
Color	Anaranjado oscuro	Visual
Olor	Nota típica especiada	Olfativo
Cenizas (%)	Máximo 7 ¹	-
Humedad (%)	Máximo 12 ¹	INEN 39
Granulometría (No. mesh)	< 16	Método interno
Mohos y Levaduras	10 ⁴ UFC/g ²	AOAC 997.02
Aerobios Mesófilos	10 ⁷ UPM/g ²	AOAC 990.12
Coliformes totales	10 ² UPM/g ³	AOAC 991.14
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente ⁴	AOAC 2001.05
<i>Escherichia coli</i>	Ausente ⁵	AOAC 991.14
<i>Salmonella sp.</i>	Ausente en 25g ⁶	NTE 1529-15:1996

4. Parte de la planta utilizada

Rizomas

¹ NMX-F-453-1983. Alimentos para humanos. Especies y condimentos. Jengibre. Foods for humans. Spices and condiments. Ginger. Normas mexicanas. Dirección general de normas. Basado en ISO 1003:1980

² OMS. De acuerdo a descripción efectuada en "Quality Control Methods for Medicinal Plant Materials". 1998.

³ Reglamento Técnico Centroamericano. Productos Farmacéuticos. Productos Naturales para Uso Humano. Verificación de la Calidad. Especificaciones para Productos Terminados para Preparación de Tisanas.

⁴ Appendix XVI D. Microbiological quality of pharmaceutical preparations. British Pharmacopeia. Volumen IV. 2004

⁵ The United States Pharmacopeia 29 and The National Formulary 24. Twenty-nine Edition. The United States Pharmacopeial Convention Inc. USA. 2006

⁶ Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas

Fundación Chankuap', Dirección: Vidal Rivadeneira y Hernando de Benavente, Macas – Ecuador EC140150; Telf.: (593)7-2701763, e-mail: chankuap@mo.pro.ec. Para mayor información contactar: Área de Transformación de productos

5. Vida Útil

12 meses a partir de la fecha de producción.

6. Descripción de la Planta

La cúrcuma es una planta herbácea perenne monocotiledónea perteneciente a la familia de las Zingiberaceae, genero Curcuma y especie longa.

La cúrcuma esta compuesto por un rizoma primario o madre (5-10 cm.) y varios rizomas secundarios (1-2 cm.) de color anaranjado. La parte aérea es delgada y mide entre 60 y 90 cm., con hojas largas y anchas, largamente pecioladas, opuestas de color verde intenso y con nervaduras casi paralelas que se departen de la nervadura mediana.

7. Condiciones de Almacenamiento

Asegure buena ventilación, protéjase de la exposición directa a la luz.

Manténgase alejado de las Fuentes de ignición. No fumar.

Manténgase en su envase-empaque original.

8. Estándares de Empaque

El producto es empacado en fundas de polipropileno monorientado transparente, con 20g de producto.

Bajo pedido el producto es empacado en fundas plásticas con láminas de Poliéster / Polietileno en un espesor de 12 / 50 micrones, con 1kg de producto.

Todos los materiales utilizados son aptos para empaque de productos de consumo humano.

9. Uso Tradicional de la Planta

En el pensamiento tradicional de la Nacionalidad Achuar las madres de familia creen que al pintar las muñecas y los tobillos de sus bebés con cúrcuma les permitirá crecer y robustecerse, esto se manifiesta cuando el niño empieza a caminar pronto.

Este producto es utilizado por algunas empresas en la elaboración de ciertos condimentos.

10. ASPECTOS SOCIALES Y MISIÓN DE FUNDACIÓN CHANKUAP'

La Fundación Chankuap' es una ONG (Organización No Gubernamental) sin fines de lucro. El centro de acopio de Chankuap' se encarga de la recolección de la materia prima vegetal y de la producción de la especia.

Cada producto es el fruto del trabajo de las comunidades amazónicas Shuar,

Achuar y Colono mestiza de Morona Santiago al Sur del Ecuador y se inserta en una clara voluntad de valorización de los recursos locales.