


# Tamarindus indica

Tamarindo	
	
<i>Tamarindus indica</i> en Köhler's Medicinal Plants, 1887	
Clasificación científica	
Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Orden:	Fabales
Familia:	Fabaceae
Subfamilia:	Caesalpinioideae
Tribu:	Detarieae
Género:	<i>Tamarindus</i>
Especie:	<i>T. indica</i>
Nombre binomial	
<i>Tamarindus indica</i> L., <i>Sp. Pl.</i> , vol. 1, p. 34, 1753[1]	
Sinonimia	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Tamarindus occidentalis</i> Gaertn.</li><li>• <i>Tamarindus officinalis</i> Hook.</li><li>• <i>Tamarindus umbrosa</i> Salisb. [2][3]</li><li>• <i>Tamarindus erythraea</i> Mattei</li><li>• <i>Tamarindus somalensis</i> Mattei</li></ul>	



Flores.

Legumbres *in situ*.

<b>Tamarindo, crudo</b>	
Valor nutricional por cada 100 g	
Energía 0 kcal 0 kJ	
<b>Carbohidratos</b>	62.5 g
• Azúcares	57.4
• Fibra alimentaria	5.1 g
<b>Grasas</b>	0.6 g
<b>Proteínas</b>	2.8 g
<b>Tiamina (vit. B<sub>1</sub>)</b>	0.428 mg (33%)
<b>Riboflavina (vit. B<sub>2</sub>)</b>	0.152 mg (10%)
<b>Niacina (vit. B<sub>3</sub>)</b>	1.938 mg (13%)
<b>Ácido pantoténico (vit. B<sub>5</sub>)</b>	0.143 mg (3%)
<b>Vitamina B<sub>6</sub></b>	0.066 mg (5%)
<b>Ácido fólico (vit. B<sub>9</sub>)</b>	14 µg (4%)
<b>Vitamina C</b>	3.5 mg (6%)
<b>Vitamina E</b>	0.1 mg (1%)
<b>Vitamina K</b>	2.8 µg (3%)
<b>Calcio</b>	74 mg (7%)
<b>Hierro</b>	2.8 mg (22%)
<b>Magnesio</b>	92 mg (25%)
<b>Fósforo</b>	113 mg (16%)
<b>Potasio</b>	628 mg (13%)
<b>Sodio</b>	28 mg (2%)
<b>Zinc</b>	0.1 mg (1%)
% CDR diaria para adultos.	

Fuente: Tamarindo, crudo <sup>[4]</sup> en la base de datos de nutrientes de USDA.

*Tamarindus indica*, el **tamarindo**, es un árbol tropical de las Fabaceae (anteriormente Leguminosae), subfamilia Caesalpinioideae, de frutos comestibles muy apreciados en diversos países.

- **Nota:** si se confirma que todas las otras especies descritas del género son meras sinonimias, *Tamarindus* sería un género monoespecífico.

## Etimología

- **Tamarindus:** Latinización neológica botánica del árabe vulgar تمر هندي *tamr hindī*, dátil de la India.<sup>[5][6]</sup>
- **indicus:** epíteto latín aludiendo a su origen "indio" ("*Habitat en India, America, Aegyptio, Arabia*" en la diagnosis original de Linneo<sup>[1]</sup>)

## Descripción botánica

Son árboles siempre verdes de hasta 30m de altura, longevo pero de crecimiento lento, con hojas alternas, de 7,5 por 15cm, pinnadas, con entre 10 y 20 folíolos opuestos y pares de entre 1,25 y 2,5 cm y estípulas pequeñas y caducas. Las flores se organizan en racimos, dispuestos o no en panículas en el ápice de los brotes. Tienen brácteas y bractéolas a menudo caducas, coloreadas, ovado-oblongas, el cáliz de tubo espiral estrecho y 4 sépalos imbricados, mientras los pétalos, amarillos con rayas naranjas a rojas, vienen en 2 labios desiguales: el superior con 3 pétalos bien desarrollados y los 2 inferiores muy reducidos. Tiene escamoides tapados por la base del tubo estaminal de 3 estambres desarrollados soldados en un tubo ascendente curvado y unos estaminodios diminutos en el ápice de dicho tubo. Los ovarios son numerosos, con estilo alargado y estigma globular. El fruto es una legumbre de entre 5 y 20 cm de largo por 2 o 3 cm de diámetro, estrechamente cilíndrica, recta o algo curvada, con frecuentes constricciones, indehiscente, de epicarpo delgado, granulado, de color canela mate; mesocarpo espeso y carnoso; y endocarpo membranáceo, tabicado entre las semillas que son oblicuamente oblongas u ovoide-orbiculares, algo cuadrangulares, comprimidas, coriáceas, de color marrón oscuro brillante, con cotiledones gruesos y carnosos y embrión erecto.<sup>[7][8]</sup>

## Distribución y hábitat

Es un árbol originario de África tropical, en particular de Sudán donde sigue creciendo salvaje, pero también es nativo prácticamente en todos los países desde Cabo Verde hasta Yemen y Omán.<sup>[9]</sup> Se extendió a Asia meridional, probablemente por la mano del hombre, y se cultiva allí desde hace unos miles de años antes de la Era Cristina.

Actualmente está ampliamente distribuido por todas las zonas tropicales, desde África hasta Asia, Australia y el resto de Oceanía.

Se introdujo en Mesoamérica y Sudamérica por medio de los conquistadores españoles y portugueses en el siglo XVI. Hoy en día, México y Centroamérica son de los mayores productores y consumidores del fruto.

## Usos

### Alimenticios

La pulpa de la fruta se utiliza como condimento tanto en Asia como en Latinoamérica; de hecho, el tamarindo se encuentra disponible en tiendas hindúes, chinas y mexicanas por todo el mundo. La pulpa de un fruto joven es muy ácida, y por lo tanto recomendable para muchos platos, mientras que los frutos maduros son más dulces y pueden ser utilizados en postres, bebidas o como aperitivo. En México y Centroamérica se hacen concentrados de pulpa de tamarindo para la fabricación de refrescos y bebidas, y en lo particular México y su cultura de salsas picantes, en la elaboración de salsas tamarindo o también se vende como un dulce, mezclando su pulpa con azúcar o sal y chile en

algunos países de Centroamérica. Es utilizado como ingrediente en gran variedad de botanas en el Sudeste de Asia y en gran cantidad de salsas, como la salsa inglesa o la salsa agridulce. Es parte de la dieta básica en el sur de la India, en donde se prepara Sambhar (sopa de verduras con especias) arroz Pulihora, y otros platos. También muchos animales como los monos gustan de los frutos maduros del tamarindo.

## Medicinales

La pulpa, hojas y la corteza tienen aplicaciones medicinales. Por ejemplo, en Filipinas, las hojas son tradicionalmente usadas en té para reducir la fiebre causada por malaria. Debido a sus propiedades medicinales es utilizado como medicamento ayurvédico para algunos problemas de digestión o estomacales. También es un laxante eficaz, por lo cual puede ayudar en casos de estreñimiento pertinaz, y un somnífero natural, aunque muy suave.

## Otros usos

Debido a la densidad y durabilidad, la madera del tamarindo puede ser utilizada para fabricar muebles. Los árboles de tamarindo son muy comunes en el sur de la India particularmente en Andhra Pradesh. Se utilizan para dar sombra en las carreteras y autopistas del país.



## Referencias

- [1] <http://biodiversitylibrary.org/page/358055>
- [2] *Tamarindus indica* en The Plant List, 2010, consultado 1 de diciembre de 2013 (<http://www.theplantlist.org/tpl/record/ild-1720>)
- [3] *Tamarindus indica* en (<http://www.ildis.org/cgi-bin/Araneus.pl>) ILDIS-International Legume Database & Information Service, consultado 1 de diciembre de 2013 (requiere búsqueda)
- [4] <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?qlookup=09322&format=Full>
- [5] Corominas J., Breve diccionario etimológico de la lengua castellana, Editorial Gredos, Madrid, 1973
- [6] Eguilaz y Yanguas L., Glosario etimológico de las palabras españolas... de origen oriental..., Granada, 1886; *facsimil* Ediciones Atlas, Madrid, 1974
- [7] Morton, J., Fruits of warm climates: Tamarind, p. 115–121, Miami, 1987 (<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/tamarind.html>)
- [8] *Tamarindus* en Flora of China ([http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora\\_id=2&taxon\\_id=132253](http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=132253))
- [9] *Tamarindus indica* en USDA-GRIN Taxonomy for Plants (<http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/taxon.pl?36219#dist>)

## Bibliografía

- Dassanayake, M. D. & Fosberg, F. R. (Eds.). (1991). A Revised Handbook to the Flora of Ceylon. Washington, D. C.: Smithsonian Institution.
- Hooker, Joseph Dalton. (1879). The Flora of British India, Vol II. London: L. Reeve & Co.
- Shiu-ying Hu: Food Plants of China. The Chinese University Press, Hong Kong, 2005. ISBN 962-201-860-2.

## Enlaces externos

-  Wikispecies tiene un artículo sobre **Tamarindus indica**. Wikispecies
-  Wikimedia Commons alberga contenido multimedia sobre **Tamarindus indica**. Commons
- ([https://www.google.es/search?q=tamarindus+indica&rls=com.microsoft:es:{referrer:source?}&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=GMGbUrb4J-Wc0QXi-oH4BQ&ved=0CAkQ\\_AUoAQ&biw=1014&bih=633](https://www.google.es/search?q=tamarindus+indica&rls=com.microsoft:es:{referrer:source?}&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=GMGbUrb4J-Wc0QXi-oH4BQ&ved=0CAkQ_AUoAQ&biw=1014&bih=633)) *Tamarindus indica*: iconografía en Google imágenes
- Video de un árbol de tamarindo, fruta (<https://www.youtube.com/watch?v=vSMzCMM1eQM>)

# Fuentes y contribuyentes del artículo

**Tamarindus indica** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?oldid=74821562> *Contribuyentes:* Aalvarez12, Alarhu, Alexefra, Andrés Cortina, Açipni-Lovrij, Balles2601, CASF, Chango369w, Charlyfar, Cookie, Copydays, Creosota, Damifb, Danielrengelm, David0811, Der Künstler, Diegusjaimes, Dorlando, Drjaim105, Edwingaud, Efé, F.A.A, Farisori, Fvallejo, Gustronico, Ignacio Icke, J. A. Gélvez, JMCC1, JMRAFFi, Javier martin, Jorge.barrerasm, Jovial23, Judas Ali-Qu, Kaornega, Karupedia, Kazem, LeCire, Leonpolanco, Lizanagajardo, MILEPRI, Magister Mathematicae, Manwë, Omar.rios, Petronas, Petruss, Philmarin, Polocosver, RaizRaiz, Renebeto, Rosarinagazo, Rosarino, SaeedVilla, Tamorlan, Technopat, Tirithel, Toxicokore, UA31, Venex, Xggggg, 105 ediciones anónimas

# Fuentes de imagen, Licencias y contribuyentes

**Imagen:Tamarindus indica - Köhler-s Medizinal-Pflanzen-134.jpg** *Fuente:* [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Tamarindus\\_indica\\_-\\_Köhler-s\\_Medizinal-Pflanzen-134.jpg](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Tamarindus_indica_-_Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-134.jpg) *Licencia:* Public Domain *Contribuyentes:* Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

**Archivo:Tamarind flowers.jpg** *Fuente:* [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Tamarind\\_flowers.jpg](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Tamarind_flowers.jpg) *Licencia:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contribuyentes:* Ton Rulkens from Mozambique

**Archivo:Starr 070403-6487 Tamarindus indica.jpg** *Fuente:* [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Starr\\_070403-6487\\_Tamarindus\\_indica.jpg](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Starr_070403-6487_Tamarindus_indica.jpg) *Licencia:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contribuyentes:* Forest & Kim Starr

**Image:Wikispecies-logo.svg** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Wikispecies-logo.svg> *Licencia:* logo *Contribuyentes:* (of code) cs:User:-xfi-

**Archivo:Commons-logo.svg** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Commons-logo.svg> *Licencia:* Public Domain *Contribuyentes:* SVG version was created by User:Grunt and cleaned up by 3247, based on the earlier PNG version, created by Reidab.

# Licencia

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)