

Hoja informativa de NMSU-ACES

El Notable Árbol Yellowhorn: Una Maravilla Botánica

Xanthoceras sorbifolium

BE BOLD. Shape the Future. New Mexico State University



Introducción (<https://academic.oup.com/gjascience/article-pdf/8/6/giz070/28864615/giz070.pdf>)

El árbol Yellowhorn (*Xanthoceras sorbifolium*) es una planta cautivadora y poco conocida que merece nuestra atención. Originaria del norte de China y Corea, este arbusto caducifolio o árbol pequeño ofrece no solo belleza ornamental, sino también una variedad de delicias comestibles. En este documento, exploraremos el fascinante mundo del árbol Yellowhorn, desde su apariencia, propiedades medicinales y tolerancia a la sequía, hasta su potencial en la industria culinaria y cosmética.

Apariencia y Crecimiento

1. Tamaño y Follaje:

- Los árboles Yellowhorn generalmente alcanzan una altura de 6 a 24 pies.
- Sus hojas brillantes de color verde oscuro se asemejan a las de un zumaque, con el envés más claro.
- En primavera, antes de brotar las hojas, el Yellowhorn estalla en racimos de flores blancas adornadas con rayas verde-amarillentas y un rubor rojo en su base.

2. Fruto y Semillas:

- El fruto resultante es redondo a forma de pera, parecido a una pelota de tenis.
- Estas cápsulas de fruto comienzan verdes y maduran gradualmente a un color amarillo-tan.
- En su interior, están seccionadas en 3-4 cámaras, cada una conteniendo hasta 12 semillas brillantes y negras.
- Cuando están maduras, el fruto se divide en 3-4 secciones, revelando una pulpa interior blanca y esponjosa y las semillas redondas de color morado-negro.
- Resultados recientes indican que el xanthoceraside, un nuevo saponino triterpenoide extraído de las cáscaras de Yellowhorn, tiene un efecto antitumoral y el potencial para tratar la enfermedad de Alzheimer.

Delicias Culinarias

1. Hojas y Flores Comestibles:

- Todas las partes del árbol Yellowhorn son comestibles.
- Las hojas y flores pueden incorporarse en creaciones culinarias.
- Imagina añadir delicadas flores de Yellowhorn a ensaladas o infundirlas en té.

Hoja informativa de NMSU-ACES

El Notable Árbol Yellowhorn: Una Maravilla Botánica

Xanthoceras sorbifolium

2. Las hojas de Yellowhorn contienen un 14-18% de proteína, lo que las convierte en un excelente té de hojas. 2. Semillas de Nuez:
 - La verdadera estrella del espectáculo son las semillas de Yellowhorn.
 - Estas semillas tienen un sabor sorprendentemente similar al de las nueces de macadamia, aunque con una textura ligeramente más cerosa debido al alto contenido de aceite.
 - Imagina abrir una semilla de Yellowhorn y saborear su rico, mantecoso y nuez sabor.
3. Contenido de Aceite:
 - Las cáscaras de fruta del árbol Yellowhorn pueden contener <40% de aceite, y la semilla sola es impresionante con un 40-72% de aceite.
 - Actualmente, los árboles Yellowhorn están siendo cultivados para su uso como aceite de cocina, cosméticos, té, propiedades medicinales y biocombustible.

Etimología e Historia
4. Orígenes del Nombre:
 - El nombre del género, *Xanthoceras*, tiene raíces intrigantes.
 - Algunas fuentes sugieren que proviene de las palabras griegas para "amarillo" y "cuerno", refiriéndose a las glándulas amarillentas en forma de cuerno entre los pétalos.
 - De cualquier manera, el nombre evoca la belleza única del árbol.
5. Cultivo y Dispersión:
 - Los árboles Yellowhorn han sido cultivados desde la década de 1820 en Rusia.
 - El botánico alemán Bunge otorgó el nombre oficial en 1833.
 - Viajaron de China a Francia en 1866 y finalmente llegaron a América del Norte en algún momento a finales del siglo XIX.
 - Los árboles son cultivados por su alto contenido de aceite, propiedades medicinales y capacidad para sobrevivir a condiciones de sequía.
 - El aceite de semilla es alto en ácido nervónico (3.04%), utilizado para la función cerebral cognitiva, Alzheimer y otras funciones neurológicas.
 - Hoy en día, China cultiva Yellowhorn para su uso como biocombustible debido a su alto contenido de aceite, tolerancia a la sequía y sostenibilidad. Conclusión El árbol Yellowhorn, con sus semillas comestibles y su llamativa apariencia, es un testimonio de la creatividad de la naturaleza. Mientras apreciamos su belleza, celebremos también sus contribuciones medicinales y culinarias. La próxima vez que te encuentres con un Yellowhorn, recuerda que no es solo un espécimen raro, ¡es una maravilla botánica esperando ser explorada!

Jeffrey L. Anderson, M.S.
Agronomy and Horticulture Agent
Doña Ana County Cooperative Extension Service, New Mexico State University
1170 North Solano Drive, Suite M, Las Cruces, NM 88001
(lantz@nmsu.edu); 1-575-525-6649
You can now "LIKE" us on Facebook! Look for us:
www.facebook.com/donaanaextension



February 16, 2024