

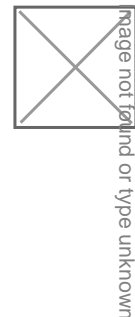
Especie: Cucurbita moschata

Sinónimos: Pepo moschata, Cucurbita pepo var. Moschata

Estados / Ubicaciones: Península de Yucatán, Tabasco, Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Guerrero, Puebla, Hidalgo, CDMX, Morelos, Guerrero, Michoacán, Querétaro, Guanajuato, Jalisco, Nayarit, San Luis Potosí, Zacatecas, Sinaloa, Sonora, Chihuahua

Nombre común: Calabaza italiana, Calabaza yucateca, calabaza kanasin, calabaza local, calabacin, calabacita amarilla, calabaza amarilla, calabaza de bola, calabaza castilla, calabaza melón, calabaza pipiana, samala

Nombre maya: K'uum, X'mejen, X'nuuk



Taxonomía

Especie: Cucurbita moschata

Familia: Cucurbitaceae

Género: Cucurbita

Metabolitos

Compuestos químicos: Peptidos, carotenos, vitaminas, B-caroteno, luteína, a-caroteno, y-caroteno, zeaxantina, violaxantina, 5,6-epóxido, B-cryptoxanthin, taraxanthin, luteoxanthin, auroxanthin, phytofluenom neurosporeno, neoxanthin

Actividades conocidas

Actividad antioxidante, Prebiótica/Probiótico, Antiinflamatoria, Cicatrizante,

Usos reportados

Comestible, estimulante del sistema inmune, reducción del riesgo de enfermedades degenerativas, preventivo de cancer, enfermedades cardiovasculares, arteriosclerosis, cataracts, enfermedades relacionadas al envejecimiento y degeneración macular, antioxidante, antiparasitario, antidiabetico, antihype

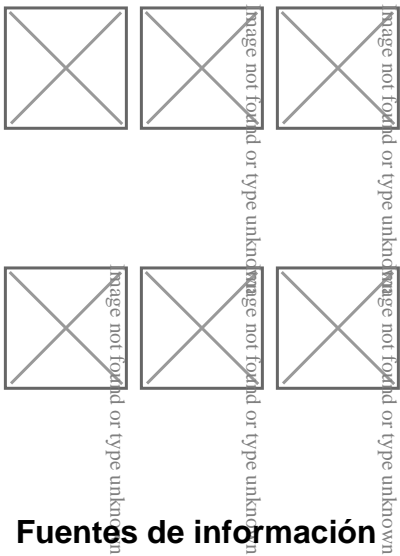
Forma de vida y parte utilizada

Forma de vida: Herbacea - trepadora

Parte utilizada: Fruto, semillas

Usos potenciales

Galería



Fuentes de información

Jacobo-Valenzuela et al., 2011, Khalid et al., 2020