

Beneficios de la LOMBRICULTURA

La lombricultura es la técnica de criar lombrices en cautiverio en forma intensiva, para lograr una rápida y abundante reproducción y producción en espacios reducidos.

De este cultivo se obtienen dos productos principales: el humus de lombriz o lombrinaza y la carne como fuente de proteína, representada en la misma lombriz.

Hoy se conocen 8.000 especies de lombrices, pero solo 3.500 han sido estudiadas de las cuales sólo unas pocas han sido domesticadas y adaptadas para cultivarlas en casas o fincas.

Desde tiempo inmemorable la lombriz es conocida como animal ecológico, transforma todos los residuos orgánicos, estiércoles, basuras, sobrantes de cosecha; lo único que no degradan es el vidrio, plástico y metal.

La carne de lombriz tiene del 60 al 80% de proteína cruda que la ubica como uno de los alimentos de mayor calidad que se pueda encontrar en la Naturaleza.

El humus o lombricompuesto participa en la fertilidad biológica, física y química del suelo. En la biológica contribuye al mantenimiento y desarrollo de la microflora del suelo, por el lado de la fertilidad química facilita la absorción de los elementos, en cuanto a la fertilidad física mejora las condiciones del terreno.

El mensaje de ésta entrega es tratar de reciclar los desechos orgánicos de la finca con la lombriz como aliado y lograr un medio ambiente más saludable para las futuras generaciones.

Próxima entrega:
¿Qué sustratos necesita la lombriz y qué tratamientos deben hacerse?