



Qué es la canela: origen botánico y especies de las que se obtiene la especia

Dr. A. Colonnese¹, R. Panzironi²

1 Nutrition Biologist, Latina, Italy

2 Independent Researcher, Latina, Italy

1. ABSTRACT

La canela es una especia conocida, pero tiene un origen botánico más complejo de lo que parece. Para entender qué es la canela, no basta con hablar de su sabor o de su uso en la cocina. Proviene de la corteza interna seca de algunas plantas del género *Cinnamomum*, de la familia botánica de las Lauraceae. Esta definición separa la parte de la planta del producto a la venta y explica por qué existen diferentes tipos de canela. En las etiquetas y en las descripciones más precisas, el nombre común no siempre indica el verdadero origen botánico. Por lo tanto, es útil comprender de dónde proviene la canela y qué especies se utilizan para producirla. También es necesario ver cómo se procesa la corteza hasta obtener una especia lista para su uso. Para aclarar todos estos aspectos, el análisis que sigue aborda cinco puntos centrales de forma sencilla:

- Origen botánico de la canela y parte utilizada
- Género *Cinnamomum* y familia de las Lauraceae
- Diferencias entre la canela de Ceilán y la casia
- Especies diferentes, nombre común y mercado
- Procesamiento, secado y producto comercial

VIDEO ARTICLE



ARTICLE INFORMATION

Received: October 22, 2026

Revised: October 22, 2026

Accepted: October 22, 2026

Published: October 2026

DOI 10.5281/zenodo.placeholder

KEYWORDS

cannella cos'è
cinnamomum
cannella di Ceylon
cannella cassia
corteccia di cannella
specie di cannella

MISSION

LIFE Science Hub – Journal of Science nace con el objetivo de hacer accesible el saber científico sin renunciar al rigor metodológico, a la calidad de las fuentes y a la autoridad de los contenidos. La revista promueve la difusión del conocimiento en las ciencias de la salud, de la nutrición, de la medicina y de la longevidad, creando un puente entre el mundo de la investigación y la sociedad.

A través de artículos, revisiones, análisis en profundidad y aportaciones de expertos, el Journal pone en valor la medicina y la ciencia basadas en la evidencia, favoreciendo una correcta interpretación de los datos científicos y combatiendo la desinformación. Cada contenido se desarrolla con el objetivo de traducir la complejidad de la investigación en información comprensible, útil y aplicable, manteniendo intactos los principios de exactitud, transparencia e independencia científica.

Libre de condicionamientos políticos, industriales y comerciales, la revista se propone como un espacio editorial autorizado e independiente, dedicado a la promoción de la cultura científica, de la actualización profesional y del crecimiento de la conciencia sanitaria en la población.



2. LA CANELA ES LA CORTEZA INTERNA SECA DE ALGUNAS PLANTAS

Para entender realmente qué es la canela, hay que partir de la planta. La especia nace de la corteza interna de algunas especies. Esta parte se recolecta, se separa del tallo y luego se seca. La definición distingue la especia de la planta entera. También ayuda a leer mejor las etiquetas, recetas y textos informativos. Por lo tanto, la canela se clasifica entre las especias aromáticas. No es un polvo genérico ni otro producto vegetal seco. Estos puntos ayudan también en la vida práctica. Permiten entender de dónde viene la especia y distinguir la planta del producto a la venta. Explican además la forma típica de la corteza de canela. El siguiente paso se refiere al género *Cinnamomum* y a la familia Lauraceae, que indican su origen botánico. Antes de examinar las especies individuales, es útil fijar los pasos que dan origen al producto:

- La canela deriva de la corteza interna del tallo.
- El material se separa y luego se seca.
- La parte utilizada no coincide con toda la planta.
- El nombre común no basta para identificar la especie.

El primer paso aclara qué indica la palabra canela en botánica. Luego veremos qué parte de la planta se utiliza. Por último, la taxonomía (clasificación científica) ayudará a situar estas plantas en el grupo correcto.

2.1 Qué es la canela desde el punto de vista botánico

En botánica, la canela es una especia obtenida de algunas plantas del género *Cinnamomum*. Estas plantas se cultivan y seleccionan por su corteza rica en aroma. La definición separa el producto final de la planta entera. También aclara que la especia tiene un origen vegetal preciso. Por tanto, el nombre indica un material reconocible por su tejido de origen, procesamiento y uso en los alimentos. En otras palabras, el término describe primero la materia utilizada y solo después el producto. Las fuentes sobre los materiales vegetales utilizados en medicina parten de la correcta identidad botánica. Evalúan tanto la parte utilizada como la forma en que se prepara. Estos aspectos influyen en la conservación y el reconocimiento del producto a la venta [1][2]. Sin

embargo, esta definición no distingue las especies individuales. Por tanto, es necesario entender qué parte del tallo se utiliza y por qué se seca. El punto central sigue siendo el vínculo entre la planta, el tejido y la especia final. Por ello, la identificación y la preparación deben considerarse conjuntamente al describir correctamente la canela.

2.2 Por qué se habla de corteza interna desecada

Cuando se habla de corteza de canela, la precisión correcta es corteza interna: es la zona más cercana a la madera, separada del resto del tronco o de las ramas jóvenes y luego dejada secar. Esta elección no es secundaria, porque la parte interna tiene una estructura más adecuada para ser enrollada, conservada y transformada en bastoncillos o en polvo. La desecación, además, reduce el agua y estabiliza el material. Las monografías de la Organización Mundial de la Salud describen precisamente la droga vegetal como corteza desecada, subrayando que la preparación tradicional es parte integrante de la identidad de la especia [2]. También los textos de control de calidad sobre materiales vegetales indican que la separación de los tejidos y la desecación inciden en el aspecto, la conservación y la uniformidad del producto [1]. El límite, sin embargo, es que la sola descripción morfológica no basta para atribuir con certeza la procedencia botánica: se requiere todavía el nivel de género y familia.

2.3 El género *Cinnamomum* y la familia Lauraceae

Las plantas de las que proviene la canela pertenecen al género *Cinnamomum* y a la familia de las Lauraceae. Esta clasificación sitúa a la especia en un grupo de plantas aromáticas similares, pero no iguales. Ordena estas similitudes y diferencias sin borrar la identidad propia de cada especie. También ofrece un dato preciso para interpretar textos técnicos y etiquetas. Por tanto, el nombre del género es el primer paso del lenguaje común a la clasificación botánica. Los estudios de filogenia (relaciones evolutivas) y taxonomía sobre el grupo *Cinnamomum-Ocotea* muestran una historia compleja. Las investigaciones han examinado muchas especies cercanas entre sí. El grupo es, por tanto, rico y no puede tratarse como una sola entidad [3]. Los trabajos sobre la diversidad global



confirman la existencia de muchas especies en diferentes áreas. Este dato también es importante para identificarlas y protegerlas [4]. Sin embargo, el género no indica qué especie está presente en un producto específico a la venta. Por ello, conocer el género restringe la identificación, pero aún no permite concluirla.

2.4 De dónde proviene el nombre comercial canela

El nombre comercial canela surge del uso común de vender bajo una misma etiqueta materiales obtenidos de diferentes especies de *Cinnamomum*. Desde un punto de vista divulgativo, esto crea una simplificación útil para el mercado, pero menos precisa que la nomenclatura botánica. Para quien lee una etiqueta o una ficha técnica, el nombre común solo sirve de orientación general: no basta para identificar con rigor la procedencia de la especia. Las revisiones sobre la confusión entre la nomenclatura de *cinnamom* y *cassia* muestran, de hecho, que el léxico comercial puede solapar materiales diferentes, con efectos en la comunicación científica y en el reconocimiento del producto [5]. También las síntesis sobre el género *Cinnamomum* recuerdan que existen muchas especies aromáticas, a menudo tratadas de forma poco uniforme en el mercado [6]. El límite del nombre común es, por tanto, su ambigüedad: útil para hablar de la especia, insuficiente para precisar su origen botánico.

3. LAS ESPECIES DE CANELA MÁS CONOCIDAS NO SON EQUIVALENTES

Para distinguir las especies de canela, lo que más cuenta es el origen botánico, es decir, la planta de la que provienen. Las formas más conocidas forman parte del género *Cinnamomum* y de la familia de las Lauraceae, que comprende diversas plantas aromáticas. El nombre “canela” no es suficiente, ya que la corteza interna seca puede provenir de especies con estructura, aroma y usos diferentes. Por ello, es útil leer con atención las etiquetas, especialmente al comparar productos de diversos orígenes. Esta distinción explica por qué dos productos vendidos como canela no siempre son iguales. Las siguientes secciones muestran cómo distinguir la de Ceilán y la *cassia*. Aclaran además qué especies entran en el marco botánico y por qué el nombre canela puede

indicar orígenes distintos. Para entender los nombres más utilizados, es útil tener en cuenta algunos puntos:

- La canela de Ceilán proviene de una especie específica del género *Cinnamomum*.
- La canela *cassia* proviene de otra especie y tiene un origen botánico diferente.
- El nombre utilizado en el comercio no indica siempre la misma especie vegetal.
- También cambian la estructura de la corteza y la intensidad del aroma.

Las especies más conocidas se distinguen ante todo por su identidad botánica, es decir, por la planta de origen. La comparación parte de las dos formas más citadas en el mercado y luego examina el panorama general.

3.1 Canela de Ceilán y *cassia*: diferencias botánicas

La canela de Ceilán y la canela *cassia* no son el mismo material vegetal. De hecho, provienen de especies diferentes del género *Cinnamomum*. La diferencia radica en la planta de la que se obtiene la corteza de canela, no solo en el nombre. Por lo tanto, dos especies pueden tener usos similares, pero un origen botánico distinto. En la práctica, la misma palabra en la etiqueta no siempre indica una sola especie. La distinción botánica sirve, pues, para vincular cada producto con la especie vegetal precisa de la que proviene. Las revisiones sobre *Cinnamomum verum* y *Cinnamomum cassia* señalan claras diferencias en la forma y en la composición. La primera especie proporciona la canela de Ceilán, mientras que la segunda da la *cassia* [7][8]. Incluso la corteza, las hojas y los aceites esenciales (sustancias aromáticas extraídas de la planta) muestran perfiles químicos diferentes. En *C. cassia* se han encontrado más de 160 compuestos [8]. Estos datos, sin embargo, provienen principalmente de revisiones, no de un único estudio comparativo directo.

3.2 Cuántas especies de canela existen realmente

No existe una única especie “oficial” de canela. El nombre abarca varias especies del género *Cinnamomum*, utilizadas de diferentes maneras. Sin embargo, en el mercado, solo algunas son comunes y conocidas por el público. Por lo tanto, el número de



especies catalogadas en botánica no coincide con el de los tipos que el consumidor encuentra con mayor frecuencia. Esta distinción evita confundir el número total de especies botánicas con el de las formas comerciales más difundidas. Preguntarse cuántas especies existen ayuda a pasar del nombre genérico a la verdadera clasificación. De este modo, la canela ya no aparece como un solo ingrediente sin diferencias. No solo cuenta cuántos tipos están catalogados, sino también cuáles llegan al mercado y bajo qué nombre. La pregunta requiere, por tanto, dos respuestas distintas: una botánica y otra relacionada con los productos disponibles en el mercado. El panorama es, pues, menos sencillo de lo que parece. Queda ahora por entender por qué un solo nombre puede indicar orígenes diferentes.

3.3 Por qué el nombre canela abarca orígenes diferentes

El término canela es un nombre paraguas, es decir, una palabra que agrupa productos diferentes. Simplifica el lenguaje, pero puede ocultar verdaderas diferencias entre las especies. Esto sucede a menudo con los productos vegetales. El nombre común ayuda en el uso cotidiano, mientras que el botánico indica con precisión la planta. En el caso de la canela, el término abarca materiales distintos que tienen un uso similar como especia. Saber esto evita comparaciones poco precisas entre productos, descripciones y fuentes. La precisión del nombre se vuelve, por tanto, esencial cuando se quieren comparar materiales de especies diferentes. En resumen, el nombre común ayuda a orientarse, mientras que la especie permite una distinción más exacta. Esta regla suele aplicarse en botánica. Una sola palabra puede, por tanto, reunir materiales distintos sin hacerlos iguales. Por eso no basta con leer el nombre general en la etiqueta. Es útil buscar también la referencia botánica más precisa. El siguiente paso se refiere al producto en el mercado y su vínculo con la especie, el procesamiento y el origen.

4. EL PRODUCTO COMERCIAL DEPENDE DE LA ESPECIE, EL PROCESAMIENTO Y LA PROCEDENCIA

En el comercio, la corteza de canela nunca llega al consumidor como materia prima: se recolecta, se separa, se seca y se prepara de diversas formas. Esto significa que el aspecto final no depende solo de la

planta de origen, sino también de su transformación, selección y envasado. En otras palabras, la canela vendida como especia no es un objeto uniforme, sino un producto vegetal transformado. Por este motivo, un nombre comercial por sí solo no basta para describirla con precisión: siempre se requiere conocer la especie, el modo de preparación y el contexto de venta. En los siguientes apartados veremos cómo estos aspectos cambian la lectura del producto y cómo evitar las confusiones más comunes. Por lo tanto, la misma especia puede presentarse en forma de ramas, fragmentos o polvo, con efectos distintos en su reconocimiento y en la percepción de su calidad. Para interpretar bien el producto, conviene tener en cuenta varios elementos:

- La especie de partida orienta el origen botánico del material.
- La elaboración modifica la forma, la consistencia y el aspecto visual.
- La procedencia comercial influye en la información de la etiqueta.
- La conservación incide en el aroma, la frescura y la estabilidad.

El producto final cambia incluso durante su preparación, ya que proviene de un material vegetal sometido a múltiples procesos. Los tres puntos siguientes explican cómo la forma, el mercado y la etiqueta modifican lo que encontramos a la venta.

4.1 Cómo el procesamiento cambia el aspecto de la canela

El procesamiento incluye la recolección, la separación de la corteza interna, el secado y la fase final de preparación. Estos pasos alteran la forma, la textura y la facilidad con la que se reconoce la especia a la venta. Tras el tratamiento, la materia prima ya no parece una parte de la planta. Se convierte en un ingrediente listo para la venta y para su uso en la cocina. Por lo tanto, cada fase contribuye a transformar la corteza interna en la forma que observamos en el producto final. Conocer este proceso ayuda a ver la canela como un producto agrícola y alimentario, no como material bruto. El aspecto puede cambiar incluso cuando la especie vegetal de origen es la misma. Los bastoncillos, los fragmentos y el polvo surgen de métodos diferentes, pero por sí solos no revelan toda la procedencia botánica. Observar la forma, por tanto, no



basta para saber con certeza de qué planta proviene el producto. También deben evaluarse el lugar de origen y la forma en que el mercado presenta la canela.

4.2 Por qué el origen y el mercado no son detalles neutrales

El origen puede cambiar la forma en que se describe, reconoce y vende la canela. De hecho, los distintos mercados no siempre utilizan los mismos criterios para describir el producto. Esto no significa que el lugar de origen, por sí solo, determine su valor. Sin embargo, el contexto de venta puede hacer que los datos disponibles sean más o menos precisos. Ante la palabra canela, conviene preguntarse de qué planta proviene y cómo se presenta. Por ello, el origen y el mercado deben analizarse conjuntamente, sin considerarlos equivalentes a la especie botánica. Este cuidado ayuda a comparar los productos sin atribuir al nombre un sentido más preciso del que realmente tiene. El lugar de origen y el mercado guían la descripción, la elección y la forma de percibir la especia. No obstante, se requiere cautela, ya que el mismo nombre puede proporcionar datos con distintos niveles de detalle. Para interpretar correctamente el producto, es necesario, por tanto, evitar confundir la especie con la forma de venta.

4.3 Cómo interpretar el producto sin confundir la especie con la forma

Un error común es reconocer la canela solo por la forma en que se vende, sin evaluar la especie de origen. Los palitos, el polvo y los fragmentos de corteza solo muestran cómo se presenta el producto. Por sí solos, por tanto, no bastan para establecer con certeza qué especie tenemos delante. Para leer bien un envase, es necesario distinguir el origen botánico de la forma elegida para la venta. Son informaciones relacionadas, pero describen aspectos diferentes y no deben usarse como sinónimos. Esta distinción evita juicios demasiado simplistas y ayuda a comprender mejor las etiquetas y las descripciones. La forma, por tanto, no lo dice todo: para entender el producto hay que evaluar también su origen. El aspecto en la venta ayuda a reconocer la especia, pero no siempre permite identificarla de forma científica. Al comparar productos diferentes, el lector debería mantener separadas la forma mostrada y la procedencia. En resumen, la canela tiene un origen botánico preciso,

pero puede tener formas y nombres diferentes en el mercado.



5. QUADRO COMPARATIVO E SINTESI DELLE EVIDENZE

Esta síntesis reúne las fuentes más pertinentes de la doilist. Muestra cómo la literatura seleccionada describe la botánica, la clasificación y el nombre comercial de la canela.

Sintesi delle evidenze scientifiche

Año de publicación	Área estudiada	Qué indican los estudios
1999	monografías sobre plantas medicinales	las pruebas indican que es esencial distinguir la especie de la materia prima vegetal [2]
2011	control de calidad de materiales vegetales	los estudios indican criterios botánicos útiles para identificar la canela como droga vegetal (parte de la planta utilizada) [1]
2016	origen evolutivo del grupo Cinnamomum	las pruebas muestran un grupo botánico complejo, que ayuda a comprender la diversidad de la canela [9]
2020	revisión del género Cinnamomum	los datos describen de manera coherente varias especies utilizadas como especias aromáticas [6]
2021	especie Cinnamomum verum	los estudios indican un origen botánico definido para la canela de Ceilán [7]
2022	filogenia y taxonomía	los resultados observados indican una clasificación que no puede reducirse a una sola especie [3]
2018	nomenclatura y productos derivados	los resultados varían cuando el nombre comercial no indica claramente la especie [5]
2026	diversidad global del género	los datos describen de manera coherente un género amplio y con una clasificación compleja [4]

6. SINTESI EDITORIALE E CONCLUSIONI

LECTURA EDITORIAL DE LAS EVIDENCIAS

Al leer las fuentes recopiladas en este artículo, he encontrado un punto de acuerdo: la canela no es un producto único y siempre igual. Depende de la especie del género Cinnamomum, de la parte utilizada y de la forma en que se comercializa. Las bases más sólidas que he examinado son las revisiones sobre la clasificación, las monografías y los estudios sobre el control de calidad. Estos trabajos distinguen la definición botánica del nombre común.

Sin embargo, persisten algunas limitaciones. Muchos de los trabajos que he examinado son revisiones

narrativas: me ayudan a comprender el tema, pero no establecen límites absolutos. Además, la taxonomía del género cambia con el tiempo y algunos nombres comerciales siguen siendo poco uniformes. Sin una etiqueta precisa o documentos técnicos completos, me resulta difícil asignar un único origen botánico a un producto.

NOTA CRÍTICA FINAL

Las fuentes más útiles que he encontrado aclaran el origen botánico y la clasificación de la canela. Son menos decisivas aquellas que describen la especia solo de manera genérica. La limitación principal que he observado no es la falta de datos, sino su diversidad. Algunas fuentes tratan el género, otras una



sola especie y otras más el producto a la venta. Esta distancia entre la botánica y el mercado hace que las simplificaciones sean poco fiables. Por lo tanto, el nombre común por sí solo no me basta. La prudencia editorial me ayuda así a evitar interpretaciones erróneas.

CONCLUSIONES Y SÍNTESIS EDITORIAL

La canela demuestra cómo incluso una especia muy conocida requiere una correcta lectura botánica. Proviene de la corteza interna seca de especies del género *Cinnamomum*. Este dato distingue la parte vegetal del producto a la venta y me ayuda a evitar confundir orígenes diferentes.

La diferencia entre la canela de Ceilán, la casia y otras especies no es solo formal. De hecho, ayuda a leer mejor las etiquetas, las descripciones y las fuentes científicas. La taxonomía (clasificación de las plantas) es, por tanto, la base para hablar de calidad, composición y usos. Una lectura correcta combina la botánica, los nombres y el procesamiento, pero distingue el nombre común de la especie. A partir de esta base, puedo explorar los demás aspectos de la planta.

Aggiornato al 22/10/2026. Questo contenuto riflette una sintesi divulgativa delle evidenze scientifiche al momento della pubblicazione e non sostituisce il parere medico.

7. TRANSPARENCIA Y RESPONSABILIDAD CIENTÍFICA

La Inteligencia Artificial se ha empleado exclusivamente como herramienta de apoyo editorial y documental. Todos los contenidos, las interpretaciones, las citas bibliográficas y las conclusiones han sido verificados, revisados y aprobados por el autor, quien asume la plena responsabilidad científica de los mismos.

El manuscrito ha sido además sometido a una revisión por pares (peer review) independiente antes de su publicación.

Para garantizar la máxima transparencia, el historial completo del artículo, incluidas las fechas de envío, revisión, aceptación y publicación, así como la información sobre el proceso de revisión por pares, está disponible en la página dedicada al Historial del artículo.

8. RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- [1] **Quality control methods for medicinal plant materials**
2011
WHO
DOI: <https://www.who.int/publications/m/item/quality-control-methods-for-medicinal-plants>
- [2] **WHO monographs on selected medicinal plants**
1999
WHO
DOI: <https://www.who.int/publications/i/item/9241545178>
- [3] **Phylogeny and taxonomy of *Cinnamomum* (Lauraceae)**
Yang et al., 2022
Ecology and Evolution
DOI: <https://doi.org/10.1002/ece3.9378>
- [4] **Global Diversity and Conservation Challenges of *Cinnamomum* Schaeff. (Lauraceae): A Synthesis of IUCN Red List Taxa**
Mohandass et al., 2026
Feddes Repertorium
DOI: <https://doi.org/10.1002/fedr.70151>
- [5] **Cinnamon and Cassia Nomenclature Confusion: A Challenge to the Applicability of Clinical Data**
Oketch Rabah et al., 2018
Clinical Pharmacology & Therapeutics
DOI: <https://doi.org/10.1002/cpt.1162>
- [6] **Traditional uses, phytochemistry and pharmacological activities of the genus *Cinnamomum* (Lauraceae): A review**
Wang et al., 2020
Fitoterapia
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2020.104675>
- [7] **Phytochemical and pharmacological review of *Cinnamomum verum* J. Presl-a versatile spice used in food and nutrition**
Singh et al., 2021
Food Chemistry
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127773>



- [8] **Cinnamomum cassia Presl: A Review of Its Traditional Uses, Phytochemistry, Pharmacology and Toxicology**
Zhang et al., 2019
Molecules
DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules24193473>
- [9] **Origins and evolution of cinnamon and camphor: A phylogenetic and historical biogeographical analysis of the Cinnamomum group (Lauraceae)**
Huang et al., 2016
Molecular Phylogenetics and Evolution
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ympev.2015.12.007>
- [10] **Chemistry, Biogenesis, and Biological Activities of Cinnamomum zeylanicum**
Jayaprakasha et al., 2011
Critical Reviews in Food Science and Nutrition
DOI: <https://doi.org/10.1080/10408391003699550>
- [11] **Cinnamon: botany, cultivars, and genetic diversity**
Geekiyanage et al., 2025
Cinnamon
DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-21820-0.00005-2>
- [12] **Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) as an antidote or a protective agent against natural or chemical toxicities: a review**
Dorri et al., 2018
Drug and Chemical Toxicology
DOI: <https://doi.org/10.1080/01480545.2017.1417995>
- [13] **Efficacy and safety of 'true' cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) as a pharmaceutical agent in diabetes: a systematic review and meta analysis**
Ranasinghe et al., 2012
Diabetic Medicine
DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1464-5491.2012.03718.x>
- [14] **Essential oil composition of bark and leaves of Cinnamomum verum Bertch. & Presl from Mizoram, North East India**
Malsawmtluangi et al., 2016
Journal of Essential Oil Research
DOI: <https://doi.org/10.1080/10412905.2016.1167131>
- [15] **Therapeutic Potential of Cinnamon Oil: Chemical Composition, Pharmacological Actions, and Applications**
Guo et al., 2024
Pharmaceuticals
DOI: <https://doi.org/10.3390/ph17121700>
- [16] **Cinnamomum zeylanicum: Morphology, Antioxidant Properties and Bioactive Compounds**
Chandula Weerasekera et al., 2021
Antioxidants - Benefits, Sources, Mechanisms of Action
DOI: <https://doi.org/10.5772/intechopen.97492>