



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

GUIA DAS FRUTAS DO CAMPUS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO EM RIBEIRÃO PRETO

José Ricardo Barosela
Helijone M. Rodrigues Rosa

GUIA DAS FRUTAS DO CAMPUS DA
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
EM RIBEIRÃO PRETO

JOSÉ RICARDO BAROSELA

HELIJONE M. RODRIGUES ROSA

**GUIA DAS FRUTAS DO CAMPUS DA
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
EM RIBEIRÃO PRETO**

FFCLRP/USP
RIBEIRÃO PRETO / 2021

FICHA CATALOGRÁFICA

B266

Barosela, José Ricardo

Guia das frutas do campus da Universidade de São Paulo em Ribeirão Preto / José Ricardo Barosela, Helijone M. Rodrigues Rosa. -- Ribeirão Preto: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, 2022.

141 p. : il.

PDF

ISBN 978-65-88082-09-6

1. Frutas 2. Campus. 3. USP I. Título. II. Rosa, Helijone M. Rodrigues.

CDU 581.47:613.262(036)



AGRADECIMENTOS

Queremos neste espaço agradecer à Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto e à Vila do Ipê Empreendimentos Ltda que possibilitaram o trabalho para a produção da obra.

Deixamos também nosso muito obrigado aos amigos Carolina Ferreira Gomes, Fernando Henrique Farache, Laura Fernandes Afonso, Perci Guzzo e Simone de Pádua Teixeira que deram boas sugestões para a melhoria do guia. À Professora Elenice Mouro Varanda somos gratos pelo incentivo, conselhos e críticas. Enfim, agradecemos a Luciana Varanda pela diagramação primorosa, que valorizou imensamente esse guia.

Os autores

José Ricardo Barosela

Helijone M. Rodrigues Rosa

PREFÁCIO

O livro **Guia das frutas da Universidade de São Paulo** em Ribeirão Preto vem colaborar para a aproximação dos frequentadores do campus de Ribeirão Preto às suas belezas naturais e, como destacam os próprios autores, para “valorizar nossa riqueza de frutas, seja de nativas ou exóticas.”

Com uma diagramação primorosa, excelentes ilustrações, textos claros na medida certa para o principal público-alvo, este livro traz informações muito interessantes e úteis sobre os **pés de frutas**, suas características e localização no campus. Alguns deles são bem comuns, outros menos e ainda outros quase desconhecidos para a maioria dos seus frequentadores. Assim, em alguns desses **pés** é comum observar-se apreciadores que, não sem dificuldade, colhem seus frutos de época como os de goiaba, jabuticaba, amora, abacate ou manga. Outros, menos conhecidos, ainda recebem alguma atenção, como atemoia e uvaia.

Talvez, de algumas espécies, muitas pessoas já experimentaram aquele suco que parece ter nascido na caixinha ou nos congeladores de bares e restaurantes, pois nunca viram o seu **pé** como os de pitanga, araçá-piranga, acerola e até maracujá que, para aquelas com um pouco mais de idade, fazem recordar a casa da avó. Cajá-mirim, cajá-manga, seriguela, todas do gênero *Spondias*, são menos apreciadas que a manga, apesar de pertencerem

à mesma família anacardiácea. Todos são frutos do tipo drupa, mas com sabores bem diversificados, mais ou menos azedos e/ou muito fibrosos.

Outras não “parecem” comestíveis e as pessoas são até repelidas pelo odor um tanto estranho, como o cuité cujo forte aroma não estimula a experimentá-lo, mas é utilizado pelos nativos da Amazônia no preparo de um tipo de sopa feita com sua polpa gelatinosa. De ora-pró-nobis algumas pessoas, especialmente as vegetarianas, podem já ter comido as folhas refogadas, mas pouquíssimas devem saber que seus frutos também são comestíveis. Jamais observei alguém experimentando frutos do oiti, bastante usado como ornamental nas ruas de Ribeirão Preto ou os de calabura, araçá e grumixama da Mata Atlântica ou do bacupari do Cerrado, este último só conhecido das pessoas originárias do centro oeste do país.

Caso interessante - ou será lamentável? - é dos pequenos frutos da pimenta-rosa que são encontrados nos supermercados em embalagens importadas da Holanda ou Itália para uso culinário, apesar de se tratar de uma espécie nativa que pode ser vista em praças, nas bordas de fragmentos e que é uma excelente pioneira usada em restaurações florestais.

A exótica maçã-de-elefante atrai mais pela beleza das folhas, das flores e dos frutos que não nos parecem de modo algum comestíveis, mas na Ásia são usados em

picles, molhos e temperos e tem as pétalas consumidas com legumes.

Enfim, o livro será muito interessante para ser consultado por alunos, funcionários, docentes e visitantes do campus, mas não só para eles, pois pode ser usado como fonte de informações seguras em outros locais pelo cuidado que os autores tiveram na apresentação dos dados sobre as espécies, pelos conceitos das estruturas vegetais apresentadas em linguagem e ilustrações claras em seu glossário.

Sobre os autores, posso dizer com segurança que o José Ricardo Barosela é o maior conhecedor das espécies arbóreas do campus, quase “empatando” com o querido Seu Antonio Justino, funcionário da Prefeitura do Campus. E não somente delas, mas também das espécies herbáceas, arbustivas e trepadeiras. Mestre pelo PPG em Recursos Naturais/UFSCar e Doutor pelo PPG em Entomologia/FCLRP/USP, Ricardo, que alimentava a ideia desse guia já há algum tempo, tem muitas características importantíssimas para que uma pessoa possa sempre se tornar imprescindível em todos os projetos aos quais se dedica, como curiosidade aguçada, autodidatismo, capacidade de dedicação e reflexão, sendo bom leitor de uma diversidade de áreas das ciências e gêneros literários, e todas essas são complementadas por alto grau de sensibilidade e generosidade. Trabalhando com muita competência, sempre estimulou discussões e despertou e/ou aumentou nos estudantes da graduação e pós-graduandos o interesse pela Botânica em especial e pelas ciências em geral. Sempre atento a tudo e a todos que tiveram a oportunidade de conviver com ele no dia a dia, tornou impossível imaginar o nosso Laboratório de Ecologia Química e Restauração Florestal - assim mesmo! com esse escopo eclético - sem a sua participação.

Helijone Munhoz Rosa é Bacharel e Licenciado em Ciências Biológicas, que oriundo de escola pública de sua cidade de origem, enfrentou algumas dificuldades no início do curso. Foi bolsista no CEEFLORUSP (Centro de Estudos e Extensão da Floresta da USP-RP) do nosso laboratório, atuando nos projetos de restauração do Banco Genético da Floresta da USP e de Restauração da Reserva Legal da

Vila do Ipê, adjacente à Mata de Santa Teresa. Estagiou em outros laboratórios na USP e fora dela, sem se definir qual deles seriam a área ideal para a realização de uma pesquisa que resultasse em sua uma Monografia de Bacharelado. Paralelamente ao curso, onde foi sempre muito participativo em atividades extras como a Feira de Profissões da USP, as representações discentes e no CEB (Centro de Estudantes de Biologia) além de outras atividades de extensão, não deixou de se dedicar às atividades musicais, tendo a música como sua grande paixão. Imagino que a perseverança do Ricardo deve tê-lo influenciado para concluir o seu curso apresentando como tema de sua Monografia de Bacharelado o potencial pedagógico desse ótimo livro no ensino formal e informal de Botânica.

Finalmente, saliento com toda a certeza de que esse livro representa uma ótima ferramenta de divulgação. Atingirá seu objetivo como estimulante ao conhecimento botânico formal e, para tanto, merece uma boa divulgação em escolas da região. Pode servir como um estímulo para o interesse pelas plantas tão necessário para uma mudança de comportamento de cidadãos comuns em relação ao meio ambiente. Daí sua importância também na educação informal tão necessária nesse momento em que nossos biomas estão sendo a cada dia mais ameaçados por derrubadas, por queimadas e pela falta de política adequada para a conservação de nossa rica biodiversidade.

Agora caminhando pelo *campus*, é possível você experimentar as frutas diretamente de seus pés com maior segurança. Se tiver alguma dúvida sobre algum fruto que encontrar, não coma, mas só até consultar esse guia de dar água na boca. Daí, vá em frente e, literalmente, DESFRUTE!

Profa. Dra. Elenice Mouro Varanda

Livre Docente aposentada do Dep. Biologia/FFCLRP/USP

SUMÁRIO			JATOBÁ	73
SOBRE OS AUTORES	4		JENIPAPO	75
PREFÁCIO	6		JERIVÁ	77
AS PLANTAS E A HUMANIDADE	8		LIMÃO-CRAVO	79
AGRADECIMENTOS	13		LIMÃO-TAHITI	81
ABACATE	15		MAÇÃ-DE-ELEFANTE	83
ABIU	17		MANGA	85
ACEROLA	19		MARACUJÁ	87
AMORA	21		MEXERICA	89
ARAÇÁ-PÊRA	23		NÊSPERA	91
ATEMOIA	25		OITI	93
BACUPARI	27		ORA-PRO-NOBIS	95
BANANA	29		PIMENTA-ROSA	97
CABELUDINHA	31		PITAIA-BRANCA	99
CACAU	33		PITANGA	101
CAFÉ	35		SAPOTI	103
CAJÁ-MANGA	37		SERIGUELA	105
CAJÁ-MIRIM	39		TAMARINDO	107
CAJU	41		URUCUM	109
CALABURA	43		UVAIA	111
CASTANHEIRA DO MARANHÃO	45		UVA-JAPONESA	113
COCO	47			
COSTELA-DE-ADÃO	49		GLOSSÁRIO	114
CUITÉ	51		GLOSSÁRIO ILUSTRADO DE ESTRUTURAS BOTÂNICAS	116
FRUTA -DO-CONDE	53		1. PARTES DA FOLHA	116
GOIABA	55		2. TIPOS DE FOLHAS COMPOSTAS	117
GRAVIOLA	57		3. FILOTAXIA	118
GRUMIXAMA	59		4. FOLHAS MODIFICADAS	119
INGÁ	61		5. ESTRUTURAS REPRODUTIVAS	120
JABUTICABA	63		6. CAULES MODIFICADOS	122
JACA	65		7. ESTRUTURAS DE UM FRUTO	123
JAMBO-VERMELHO	67			
JAMBO-AMARELO	69			
JAMBOLÃO	71			



AS PLANTAS E A HUMANIDADE

Nós humanos dependemos das plantas e as utilizamos para várias finalidades; como alimento ou para alimentar os nossos animais domésticos, na construção civil, na manufatura de roupas e na produção de energia, medicamentos, bebidas ou arte. Utilizamos muitas plantas apenas pela estética, na ornamentação, enquanto muitas espécies têm seu lugar em ritos de religiões dos muitos povos da Terra. O cultivo e a domesticação de plantas, iniciados há mais de dez mil anos, permitiu à humanidade produzir um excedente alimentar, de maneira que parte da população pôde se dedicar a atividades distintas da busca por alimento. O aumento na diversidade das atividades humanas na sociedade e a especialização da mão-de-obra permitiram o desenvolvimento de várias civilizações em diferentes partes da Terra.

As plantas foram domesticadas através da seleção de características interessantes do ponto de vista alimentar ou produtivo. Com o passar do tempo foram produzidas muitas variedades diferentes, às vezes milhares, nas espécies domesticadas. São conhecidos oito grandes centros de domesticação de plantas no mundo: o mesoamericano, o sul americano, o mediterrâneo, o oriente próximo, o abissínio, o asiático central, o indo-malaio e o centro chinês. Nestes locais, os ancestrais selvagens das plantas domesticadas já eram utilizados como alimento antes da agricultura e as sociedades já eram formadas por grandes aglomerações humanas, que ocupavam áreas com recursos abundantes e cuja vizinhança era mais hostil.

**“[...]a
concentração da posse
da terra nas mãos de
poucas pessoas em
grandes propriedades
estimula a monocultura,
dificultando ainda mais
a sobrevivência das
espécies não comerciais”**

O centro brasileiro de domesticação de plantas não foi tão importante quanto os outros centros. No Brasil poucas espécies de plantas foram domesticadas, e as que chegaram a ter uma importância mundial na alimentação humana foram a mandioca, o amendoim, o abacaxi e o caju. A maioria das plantas que consumimos no nosso país é exótica, ou seja, foram trazidas de outras partes do mundo. Desde os primórdios da civilização o ser humano tem trocado plantas e animais em suas migrações e atividades comerciais, introduzindo muitas espécies estranhas aos ecossistemas ocupados. Com as grandes navegações, iniciadas pelos portugueses no final do século XV, muitas espécies foram levadas para distintas partes da Terra, num processo de globalização biológica sem precedentes até então.

O Brasil, pela sua extensão territorial, tem uma variedade muito grande de climas e tipos de solo, o que possibilitou o cultivo de uma infinidade de plantas trazidas de outras partes do planeta, principalmente de regiões tropicais e subtropicais da Ásia. Muitas delas foram introduzidas no início da colonização do país pelos portugueses e se adaptaram tão bem e são tão comuns e conhecidas que parecem ser brasileiras. A base da alimentação do brasileiro, por exemplo, é formada pelo arroz, que é asiático, e pelo feijão que é mexicano. Frutas bastante consumidas por nós como a banana, a laranja e a manga são asiáticas. A bebida típica mais conhecida do Brasil a caipirinha, é feita com dois produtos da cana-de-açúcar, o aguardente e o açúcar, além do limão, ambas plantas asiáticas.

Apesar da globalização de plantas ter contribuído para alimentar a população humana em ritmo acelerado de crescimento, a introdução de plantas exóticas levou



a uma forte pressão econômica sobre espécies nativas de pouca expressão comercial. Em diversas partes da Terra, muitas espécies nativas não têm como competir comercialmente com as exóticas e seu cultivo extensivo tem sido abandonado. Estas plantas ficaram restritas às populações tradicionais ou pequenas propriedades rurais, principalmente como “frutas de quintal”, consumidas somente pela família que lá vive. Já foram usadas em torno de três mil espécies de plantas na alimentação humana e hoje o cultivo se concentra em aproximadamente trezentas espécies, quinze das quais correspondem a 90% do alimento consumido.

Este processo vem ocorrendo não somente com as espécies cultivadas, mas também com as variedades destas espécies, pois a agricultura em larga escala dá preferência às poucas variedades economicamente mais rentáveis. A agricultura em larga escala requer uniformidade para funcionar; as plantas devem crescer na mesma velocidade, produzir na mesma época, fornecer produtos do mesmo formato e tamanho etc. Para isso, houve uma diminuição drástica da variabilidade genética das plantas cultivadas pelo uso de técnicas cada vez mais refinadas, visando aumentar a produtividade e uniformidade dos indivíduos de uma espécie. Além disso, a concentração da posse da terra nas mãos de poucas pessoas em grandes propriedades estimula a monocultura, dificultando ainda mais a sobrevivência das espécies não comerciais e das variedades menos rentáveis. Isto tem causado preocupação, pois a maioria das variedades de plantas é cultivada somente em pequenas propriedades familiares e não chega às prateleiras dos supermercados das grandes cidades.

Para a conservação de variedades e manutenção da

diversidade genética das plantas domesticadas, portanto, foram formados bancos de germoplasma em vários locais do mundo. Estes bancos podem ser uma coleção de sementes guardadas em câmaras frias ou criopreservadas (congeladas) ou então as plantas são mantidas por meio de cultura de tecidos, todas formas caras de se manter o patrimônio genético. O fomento do cultivo de diferentes espécies e variedades nas pequenas propriedades rurais e nos quintais e áreas verdes das cidades são, portanto, extremamente importantes para a conservação dos recursos genéticos vegetais. Deste ponto de vista, o campus da Universidade de São Paulo em Ribeirão Preto é um local privilegiado e representa um bom exemplo de manutenção de muitas espécies e variedades de plantas domesticadas, provenientes de diferentes partes do mundo, em uma área urbana.

USP de Ribeirão Preto: diversidade genética vegetal

O campus tem uma área de 568,6 hectares e está localizado na extremidade oeste da cidade e foi parte de um grande latifúndio de café, a Fazenda Monte Alegre, de meados do século XIX até o início do século XX. Sob a administração de um de seus proprietários, Francisco Schmidt, foi considerada a maior propriedade produtora de café do mundo. O campus ainda guarda parte desta história, como a tulha, a casa do administrador e a antiga casa-grande, que hoje é tombada como patrimônio histórico e abriga o Museu Municipal. Com a queda da bolsa de Nova Iorque em 1929, a importância do café declina na economia nacional e a Fazenda Monte Alegre vai à falência. A propriedade foi, então, desapropriada pelo estado de São Paulo que no final da década de 1940 instala ali uma escola agrícola, a qual funcionou por poucos anos. Após o fechamento da escola agrícola a Fazenda Monte Alegre

foi encampada pela Universidade de São Paulo, que iniciou suas atividades em Ribeirão Preto com o curso de medicina.

Embora não existam dados sobre a composição de espécies de todos os grupos de organismos, os levantamentos existentes mostram que a diversidade biológica do campus da USP de Ribeirão Preto é bastante alta em se tratando de uma área urbana. Das 230 espécies de árvores, aproximadamente 70 fornecem algum tipo de produto comestível, que podem ser originários de diferentes partes da planta, como frutos, sementes, folhas ou caules. O campus possui dezenas de espécies de frutas comestíveis oriundas de diversas regiões do planeta. A maioria das frutas encontradas no campus é produzida por espécies arbóreas, mas há frutas de plantas trepadeiras, arbustivas ou herbáceas. Há plantas de clima temperado, como nêspera e amora e frutas de clima tropical como banana e maracujá. A maioria delas é exótica, mas há muitas nativas, como jabuticaba, uvaia, ingá e cabeludinha.

Esta grande diversidade de frutas é, todavia, pouco conhecida pelo público, inclusive pela própria comunidade uspiana. Muitas dessas frutas passam despercebidas ou por estar em locais de difícil acesso ou por estar em locais que, apesar de fácil acesso, tem pequeno fluxo de pessoas. Há árvores frutíferas que estão em locais bastante frequentados mas seus frutos não são apreciados porque são pouco conhecidos e os usuários do campus não sabem que são comestíveis. Este guia visa, portanto, apresentar à população a existência e a importância deste componente do patrimônio biológico da cidade de Ribeirão Preto, pois sua preservação depende da sua valorização pela sociedade, que passa necessariamente pela tomada de consciência de sua relevância pelos cidadãos. Além disso, permite ao leitor uma agradável atividade ao ar livre pelo

bonito campus e desfrutar de uma grande diversidade de frutas, muitas delas pela primeira vez.

Na Botânica, é bastante comum falar em frutos, afinal, eles têm papel fundamental na reprodução das angiospermas. No dia a dia, no entanto, usamos muito mais comumente o termo fruta. Qual é a diferença entre eles? O fruto é o ovário crescido da flor das angiospermas. Após os processos de polinização e fecundação o ovário desenvolve-se e forma o fruto, e os óvulos, localizados dentro dos ovários formam as sementes. Os frutos têm como função proteger as sementes e auxiliar na dispersão delas pelo ambiente. O termo fruta não tem um significado botânico específico e é popularmente designado às partes comestíveis, geralmente suculentas e adocicadas, que se originaram da flor, mas que nem sempre se desenvolveram do ovário. Assim, podemos dizer que nem toda fruta é um fruto. Quando essas estruturas suculentas originam-se de outras partes da flor, são denominadas de pseudofrutos. No caju, por exemplo, a parte suculenta desenvolve-se do pedicelo (o “cabinho”) de uma única flor, e o fruto é a “casca” que protege a castanha. Assim como nem toda fruta é um fruto, nem todo fruto é uma fruta. É o que ocorre com o tomate, a abóbora e o jiló, por exemplo, que são frutos verdadeiros porque se desenvolvem a partir do ovário da flor. Apesar disso não são chamados de frutas e são considerados popularmente como legumes, que é um termo que os botânicos usam para se referir somente aos frutos das leguminosas (as vagens).

Este guia ilustrado contém textos curtos, com uma breve descrição morfológica da planta considerada, apenas o suficiente para chamar atenção às características importantes na identificação da espécie. Para facilitar a identificação, o guia traz pelo menos três fotos ilustrativas coloridas, tomadas sobretudo de detalhes do fruto e

de um ramo com folhas para o leitor comparar com a árvore observada. Outros temas também poderão ser apresentados, como caule, flores ou alguma característica ou estrutura peculiar daquela espécie que venha facilitar sua identificação pelo leitor. O leitor também encontrará algumas informações relevantes sobre as espécies, como sua origem, formas de consumir os frutos, variedades encontradas, valor nutricional, dicas de cultivo ou alguma curiosidade biológica ou histórica relacionada à fruta. Caso não entenda algum termo durante a leitura dos textos, você pode consultar o glossário ilustrado no final do catálogo das frutas.

Toda a área urbanizada do campus foi dividida em setores, e há um mapa para cada setor, indicando a localização das árvores frutíferas de fácil acesso. No final do guia há recomendações de livros e sites para o leitor interessado em maiores informações.



ABACATE

NOME POPULAR
abacateiro, avocado

NOME CIENTÍFICO
Persea americana Mill.



O abacateiro é uma árvore de grande porte, chegando a até 20 metros de altura. As folhas são alternas* nos ramos, verde escuro lustroso na face superior e verde acinzentado na face inferior. O tamanho (10 a 15 cm de comprimento e de 5 a 15 cm de largura) e formato das folhas variam bastante de acordo com a variedade da fruta. As flores são pequenas, em torno de 1 cm, arranjadas em inflorescências* nas pontas dos ramos mais novos. São hermafroditas, brancas ou amarelo-esverdeadas, polinizadas principalmente por abelhas. Os frutos têm uma casca fina, uma polpa* macia e uma única e grande semente. O tamanho, o formato e a coloração tanto da casca quanto da polpa variam muito. É uma fruta muito nutritiva, rica em proteínas e vitaminas lipossolúveis além de calórica, devido a presença de gorduras monoinsaturadas. O óleo de abacate é utilizado na indústria farmacêutica e de cosmética.

O nome da fruta vem da língua náuatle, falada pelo povo asteca, do México, que chamavam esta fruta awakatl, que significa testículos. O abacate selvagem foi domesticado independentemente no centro-sul do México, na Guatemala e nas Antilhas, originando as três raças que hoje são cultivadas em regiões subtropicais e tropicais

do mundo. As variedades mais cultivadas no Brasil são originárias principalmente das raças guatemalteca ou antilhana que é a mais adaptada a climas tropicais. A planta pode ser propagada por meio de sementes ou por mudas enxertadas.

Os frutos são produzidos quase o ano todo, mas principalmente entre março e maio. É necessário colher o fruto ainda no pé, antes de amadurecer. Um fato curioso é que o abacate é usado, mundo afora, no preparo de pratos salgados. No Brasil é consumido in natura, normalmente com açúcar, ou batido com leite, causando estranheza nos estrangeiros.

*vide glossário







ABIU

NOME POPULAR
abiu, abiurana, caimito,
abiurana-vermelha

NOME CIENTÍFICO
Pouteria caimito (Ruiz & Pav.) Radlk.

A árvore do abiu é uma árvore de médio porte, com até 20 metros de altura, e forma uma copa densa. As folhas são alternas*, e se distribuem em torno do ramo formando uma espiral. São alongadas, em torno de 15 e 20 cm de comprimento, lisas e exsudam um látex branco quando destacadas do ramo.

As flores são pouco atrativas, esverdeadas e pequenas em torno de 0,5 centímetros, localizadas junto às axilas ou logo abaixo das folhas. O formato dos frutos varia de globoide a alongado, dependendo da variedade. O tamanho varia bastante, podendo pesar de 100 a até 1800 gramas.

A casca da fruta também possui látex e é fina, lustrosa e de cor amarela. A polpa* é bastante doce, gelatinosa e branco-translúcida. Tem baixa caloria e vitaminas A, B1, B2 e C. São presentes 1 a 4 sementes alongadas e pretas.

O abiu é nativo do Brasil e seu nome significa fruta bicuda em tupi-guarani. É encontrado na região amazônica e no litoral do país, desde o norte até a região sudeste. Também ocorre naturalmente em outros países da América do Sul que possuem floresta amazônica.

O fruto é apreciado in natura ou na forma de sucos

ou, então, no preparo de geléias e compotas. A planta é propagada por meio de sementes e frutifica de abril a julho na região norte e de janeiro a junho nas regiões subtropicais. Os frutos não devem ser colhidos verdes porque não amadurecem depois. O tempo de vida pós-colheita é curto, até 7 dias sob refrigeração. A polpa* e as sementes do abiu também são utilizadas na medicina popular, para doenças dos pulmões, otites e terço.

*vide glossário







ACEROLA

NOME POPULAR
cereja-das-antilhas
cereja-de-barbados

NOME CIENTÍFICO
Malpighia glabra L.

A aceroleira é uma arvoreta com 3 ou 4 metros de altura, de copa densa. As folhas são pequenas com 4 ou 5 cm, ovais e verde-escuras. As flores têm cerca de 2 centímetros e são hermafroditas, brancas ou então levemente rosadas ou arroxeadas.

Os frutos variam de amarelo ao vermelho arroxeadado, mas é mais comum a coloração vermelha. São globosos, de 2 a 10 gramas, com três lóbulos e 3 ou 4 sementes.

A casca é fina e a polpa* é succulenta, ácida e um pouco adstringente. É uma fruta extremamente rica em vitamina C, mas também possui vitaminas B1, B2, B3 e A.

A acerola é nativa da região banhada pelo mar do Caribe – Antilhas, América Central e costa norte da América do Sul. É uma planta de fácil cultivo, rústica e de pequeno porte, o que permite o cultivo em pequenos quintais ou jardins.

O fruto deve ser consumido, processado ou congelado logo após a colheita, pois dura no máximo uma semana sob refrigeração. Por esta razão o fruto é comercializado em forma de polpa* congelada principalmente para o preparo de sucos, mas também é utilizada para fabricar geleias, sorvetes e licores.

Frutifica principalmente de setembro a março

e uma árvore pode ter várias floradas durante o ano. O desenvolvimento dos frutos é rápido: os frutos maduros aparecem apenas 20 a 30 dias após a floração. Os estados da Bahia, Ceará, Paraíba e Pernambuco são os maiores produtores de acerola do país.

*vide glossário







AMORA

NOME POPULAR
amora-preta

NOME CIENTÍFICO
Morus nigra L.

Árvore de pequeno porte – em torno de 5 m - a amoreira tem tronco com casca escura e copa aberta. As folhas têm margens serradas, pilosidade áspera e grande variação no formato em uma mesma planta. As flores são minúsculas e agrupadas em pequenas inflorescências de cor esbranquiçada. Os ovários* das flores se fundem durante o desenvolvimento originando um fruto composto, onde cada “pelotinha” da fruta é originada de uma flor da inflorescência*. Quando amadurecem, as frutas são roxas, muito escuras, quase negras, em torno de 4 centímetros. Possuem vitaminas A, B1, B2 e C, minerais e alta concentração de antocianinas (que lhes confere a coloração roxa), que agem como antioxidantes.

Existem duas espécies cultivadas, a amora-preta (*Morus nigra*) e a amora-branca (*Morus alba*). As amoreiras são nativas da China e tiveram uma importância muito grande na história da humanidade. Suas folhas são as únicas (a amora-branca é mais usada) que servem de alimento ao bicho-da-seda. O segredo da produção de seda foi mantido pelos chineses por séculos e alimentou grandes rotas de comércio, o que permitiu a troca de bens materiais e culturais entre o Oriente e o Ocidente. Hoje é cultivada em diversas partes do mundo não somente para

a sericicultura mas também para a alimentação humana.

É uma planta que se adaptou bem no Brasil. É bastante tolerante quanto ao clima e solo, se desenvolvendo bem em quase todo o país. Se propaga facilmente por meio de estacas e é bastante rústica, com poucos problemas com doenças ou pragas.

Pode ser utilizada in natura ou como compotas, doces ou geleias. O alto teor de açúcares permite a produção de vinho e vinagre desta fruta.

*vide glossário







ARAÇÁ-PÊRA

NOME POPULAR
araçanduba, araçandiva
araçá-piranga

NOME CIENTÍFICO
Psidium acutangulum DC.

É uma fruta pouco conhecida, cuja árvore pequena, copa aberta, possui entre 3-7 metros de altura tem a casca fina e esfoliante e caule liso e manchado e os ramos jovens alados*.

Nos ramos as folhas são simples e opostas*, têm cerca de 12 cm de comprimento, lisas, lustrosas e de cor verde-escura. As flores são branca-amarelas. Suas sementes são de fácil germinação.

O fruto é amarelo, globóide, com cerca de 5 centímetros. Tem sabor ácido, sendo consumido em forma de sucos, que são espumantes e de linda coloração, também são saboreados em doces, como o mousse de araçá-pera ou até mesmo em molhos agridoces.

Na região amazônica é cultivada em quintais e no Sul e no Sudeste é produzida em pomares de agricultura familiar.

É nativa da floresta amazônica e em Mato Grosso e floresce de agosto a outubro e frutifica de novembro a fevereiro.

*vide glossário







ATEMOIA

NOME POPULAR
atemoia

NOME CIENTÍFICO
Annona cherimola Mill. x *Annona squamosa* L.

A atemoia é uma planta híbrida, obtida com o cruzamento da fruta-do-conde, também conhecida por ata (*Annona squamosa* L.) com a cherimoia (*Annona cherimola* Mill.). A árvore tem pequeno porte e as folhas são alternas* nos ramos, num mesmo plano.

As folhas são alongadas, lisas e têm de 10 a 20 cm. As flores são isoladas e amareladas, com 3 a 4 cm. A polinização é realizada principalmente por besouros.

Os frutos são múltiplos, resultados da fusão dos carpelos* originalmente livres nas flores. Isto lhe dá um aspecto rugoso, onde cada proeminência equivale a um carpelo da flor. São amarelos esverdeados e o peso varia de 200 a 600 g. A polpa* é branca, suculenta e doce, com sementes grandes marrons.

É uma fruta calórica pelo alto teor de açúcares que possui. Tem muitos compostos fenólicos antioxidantes além de vitaminas C, B1, B2 e B3. A fruta é consumida principalmente in natura, mas também pode ser utilizada para preparar sucos, doces ou sorvetes. A produção de frutos vai de abril a agosto.

A planta deve ser propagada por estacas ou mudas enxertadas e não por sementes. No Brasil é produzida nas regiões Sul e Sudeste e o maior produtor é o estado de São

Paulo.

*vide glossário







BACUPARI

NOME POPULAR
bacopari, baacuri-mirim, bacoparé

NOME CIENTÍFICO
Garcinia brasiliensis Mart.

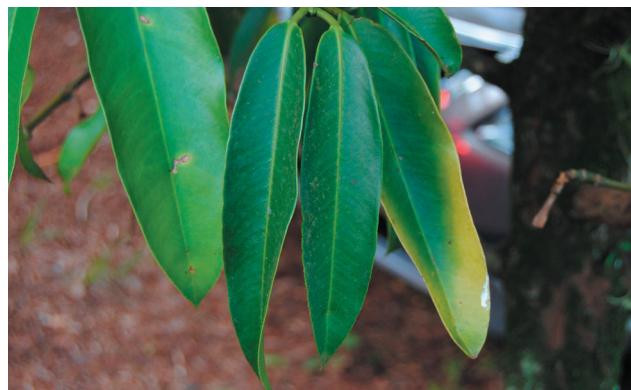
O bacupari é uma árvoreta de cerca de 4 metros, com folhas alongadas, grandes, com aproximadamente 20 cm. As folhas são opostas*, lisas, lustrosas e exsudam um látex amarelo quando destacadas do caule. As flores são pequenas, tem em torno de 1 cm, esbranquiçadas.

Os frutos têm aproximadamente 10 centímetros e são amarelos quando maduros, arredondados com uma protuberância como um “bico”. A casca também produz látex e a polpa*, amarelada, é ácida e rica em antioxidantes, podendo ser consumida ao natural ou utilizada para a preparação de sucos.

Nativo do Brasil, o bacupari é encontrado na floresta amazônica e nas restingas de praticamente todo o litoral brasileiro. No cerrado ocorrem nas matas de galeria. O nome vem do tupi e significa “fruta de cerca”, porque os indígenas usavam esta fruta para cercar as roças.

A semente perde a capacidade de germinação rapidamente e, portanto, deve ser plantada logo após a retirada do fruto. É uma planta rústica que se desenvolve bem nos mais variados tipos de solo e clima do país e frutifica a partir dos quatro anos. Produz frutos entre agosto e fevereiro.

*vide glossário







BANANA

NOME POPULAR
banana-da-terra

NOME CIENTÍFICO
Musa sp. L.

A bananeira é uma planta com rizoma* (caule subterrâneo) bem desenvolvido que forma touceiras. Na parte aérea da planta, o que parece ser um caule é na verdade as bainhas* das folhas que se enrolam uma sobre as outras formando um falso caule. Na época do florescimento o rizoma emite uma inflorescência* que passa pelas bainhas das folhas e se desenvolve pendente. As flores são amarelas, em torno de 7 centímetros, e protegidas por folhas modificadas (brácteas*) de coloração vermelha ou arroxeadas. Após a frutificação este falso caule morre e outros são produzidos pelo rizoma.

Os frutos não têm sementes porque são partenocárpicos, ou seja, se desenvolvem sem fecundação. O tamanho e coloração variam bastante de acordo com a variedade. A banana, rica em açúcares, é uma fruta calórica e muito nutritiva. Têm mais proteínas que a maioria das frutas, além de vitaminas A, C, B3, B6 e sais minerais, como cálcio, ferro, magnésio, fósforo e potássio.

A bananeira é nativa do sudeste asiático e é cultivada nos trópicos do mundo todo. É a fruta tropical mais consumida no mundo e é importante fonte de nutrientes, servindo de base da alimentação de muitas populações das Américas, da Ásia e da África.

Há muitas variedades de banana, que são utilizadas para diversas finalidades como o consumo do fruto fresco, no preparo de geleias e doces ou então para cozinhar, assar ou fritar. As variedades utilizadas em cozimento são mais amiláceas que as utilizadas para consumo in natura e podem ser preparadas ainda verdes. Da banana também se produz cerveja e aguardente. Outras partes da planta também podem ser utilizadas; o “umbigo” da bananeira pode ser refogado e os falsos caules e folhas são fontes de fibras para a confecção de tecidos utilizados no vestuário e na produção de tapetes e toalhas de mesa.

*vide glossário







CABELUDINHA

NOME POPULAR
cabeluda, peludinha

NOME CIENTÍFICO
Myrciaria glazioviana (Kiaersk.) G.M.

A árvore da cabeludinha é de pequeno porte e tem uma copa densa. Suas folhas se dispõem no caule de maneira oposta*, são alongadas, com pecíolo* bem curto. Têm entre 6 e 12 cm de comprimento, são lisas na face superior e com pilosidade na face inferior. As flores são brancas e agrupadas em inflorescências* aglomeradas.

Os frutos são arredondados, levemente achatados, com cerca de 3 cm de diâmetro. São amarelos com uma pilosidade prateada e aveludada. A polpa* é macia, suculenta, adocicada, levemente ácida e adstringente. O fruto possui uma ou duas sementes.

A cabeludinha é nativa do Brasil e não é cultivada extensivamente. Ocorre do Nordeste ao Rio Grande do Sul, nos domínios da Mata Atlântica. Prefere os climas tropical e subtropical úmidos e solos bem drenados. Floresce de maio a setembro e frutifica de setembro a dezembro.

As sementes devem ser plantadas logo após a colheita e a planta começa a frutificar rapidamente, depois de 2 a 4 anos depois de plantada. Os frutos são utilizados para consumo ao natural ou em forma de refresco. A planta é muito ornamental e pode ser usada em pequenos jardins, praças e parques. As flores são melíferas e os frutos são muito procurados pelas aves.

*vide glossário







CACAU

NOME POPULAR
cacau-verdadeiro

NOME CIENTÍFICO
Theobroma cacao L.

O cacaeiro é uma árvore de pequeno a médio porte, com folhas grandes, com mais de 20 cm. As flores se desenvolvem desde o tronco, próximo às raízes até os ramos mais finos. As flores são amareladas e pequenas, em torno de 1 – 1,5 cm. A casca dos frutos variam de coloração de acordo com a variedade e a polpa é branca, doce, envolvendo as sementes marrons das quais se fabrica o chocolate.

É nativo da floresta amazônica e já era usado no Equador há cerca de 6 mil anos. Foi levado à Meso-América - sul do México e norte América Central - há pelo menos 3 mil anos e era muito apreciado pelos povos daquela região onde era aceito, inclusive, como moeda. Com as amêndoas do cacau, misturada com baunilha e pimentas eles preparavam uma bebida quente, amarga e picante que denominavam cacahuatl. O chocolate como conhecemos hoje, em barras, feito com leite e manteiga de cacau só começou a ser produzido a partir do século XIX

O cacau é uma planta de grande importância econômica, cultivado nas áreas de clima quente de todos os continentes. No Brasil mais de 90% do cacau é produzido no estado da Bahia, onde é cultivado desde o século XVIII. Infelizmente numa boa parte da produção

de cacau no continente africano é utilizada mão de obra infantil e escrava, como tem sido denunciado por várias organizações internacionais.

O cacaeiro prefere climas quentes e úmidos e solos ricos e profundos. Sua propagação se dá por sementes ou por estaquia. Como vive sob o dossel formado pelas copas das árvores, pode ser cultivado no meio da floresta, sem derrubar as árvores maiores. Produz frutos principalmente de setembro a fevereiro. Não só as amêndoas são utilizadas, pois com a polpa* pode-se preparar sucos, geleias ou sorvetes e de sua fermentação se obtém um vinho e um vinagre. A casca pode ser transformada em farinha para o consumo animal.







CAFÉ

NOME POPULAR
cafezeiro, cafeeiro

NOME CIENTÍFICO
Coffea arabica L.

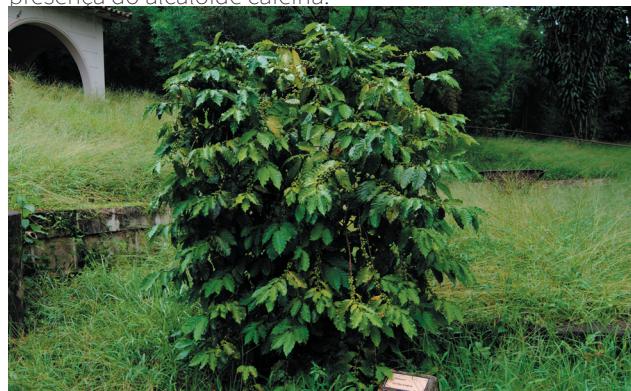
Há várias espécies de café, mas a mais cultivada e valorizada é a *Coffea arabica*. É um arbusto de até 5 metros de altura, com folhas opostas*, e uma estípula* - uma folha modificada - entre os pecíolos*. São lisas, sem pilosidades, de cor verde brilhante na face superior e mais fosca na face inferior. O comprimento varia de 9 a 18 cm. As flores têm de 1 a 2 cm, são brancas e muito perfumadas. Os frutos são vermelhos, adocicados, com uma única semente, com dois cotilédones grandes.

A planta é nativa da região da Kaffa, na Etiópia, mas foram os árabes que difundiram o uso do café a partir do século V. Somente no século XVI, no atual Irã, os grãos passaram a ser torrados antes de preparar a bebida. Até o século XVII os árabes eram os únicos a produzir café e os holandeses foram os primeiros a quebrar o monopólio árabe com a produção de café na Indonésia. A partir daí a planta se espalhou para as outras colônias europeias de clima tropical e subtropical e seu consumo se difundiu no mundo todo.

No Brasil o cafeeiro chegou primeiro em Belém, em 1727, contrabandeado da Guiana Francesa. Em pouco tempo o café se tornou na principal fonte de renda do país, iniciando um ciclo de quase um século. A partir da riqueza

gerada pelo café, cultivado no interior do estado, a cidade de São Paulo cresceu e se industrializou fortemente. Ainda hoje é um dos produtos de exportação mais importantes do Brasil, que é o maior produtor mundial. O campus da USP em Ribeirão Preto ocupa parte do que era um imenso latifúndio de café, cujo proprietário chegou a ser o maior produtor do mundo deste produto.

O cafeeiro é multiplicado por sementes e começa a produzir a partir dos 2 ou 3 anos de idade. A floração ocorre em outubro e a colheita é feita até junho. Com o café se faz muitos outros produtos como o cappuccino, sorvetes, bolos, tortas e licores. É uma bebida estimulante devido à presença do alcaloide cafeína.







CAJÁ-MANGA

NOME POPULAR
cajarana, taperebá-do-sertão

NOME CIENTÍFICO
Spondias dulcis Parkinson

A cajá-mangueira é uma árvore de médio porte, chegando a mais de 10 metros de altura e perde as folhas durante o inverno. A madeira é pouco resistente e os ramos se quebram com facilidade.

As folhas são pinadas*, em torno de 20 centímetros, de cor verde vivo e lisas, sem pilosidade. Quando amassadas liberam o odor característico das plantas da família anacardiácea, parecido com manga verde. As flores são agrupadas em inflorescências* com muitas flores brancas e pequenas, menores que 0,5 cm.

O fruto é bastante aromático, amarelo quando maduro, oblongo, com 6 a 10 cm de comprimento e 5 a 9 cm de diâmetro. A casca é fina e a polpa* é fibrosa e com muito suco, de sabor doce, um pouco ácido. Possui uma única e grande semente, envolta por uma camada de fibras longas. A polpa é pouco calórica, rica em fibras e sais minerais, sobretudo magnésio potássio zinco e ferro. Possui vitaminas A, B1, B2 e C.

Também conhecida como cajá (do tupi aka'yá), esta fruta é nativa das Ilhas Sociedade, na Polinésia e se adaptou bem no Brasil, onde é uma fruta comum dos quintais, sobretudo na região nordeste. A planta se desenvolve melhor em climas quentes e úmidos e não

tolera geadas. Pode ser multiplicada por sementes ou por estacas de ramos.

A cajá-mangueira demora 8 anos para começar a produzir frutos quando a muda é feita a partir de sementes. No estado de São Paulo a árvore frutifica entre abril e junho. Além do consumo ao natural, o fruto pode ser usado para fazer sucos, doces e compotas. As folhas são utilizadas popularmente contra problemas intestinais e estomacais.

*vide glossário







CAJÁ-MIRIM

NOME POPULAR
cajá-pequeno, cajarana,
cajazinho, acaíba

NOME CIENTÍFICO
Spondias mombin L.

Árvore frondosa, atingindo mais de 20 metros de altura. As folhas são compostas* e grandes (30 cm) e dispostas alternadamente nos ramos. São macias e quando amassadas, liberam um cheiro de manga verde, típico das anacardiáceas. As flores são agrupadas em inflorescências* nas pontas dos ramos. Têm as pétalas brancas e menos de 1 cm de tamanho.

O fruto alongado tem de 2 a 6 cm, com uma única e grande semente. Daí seu nome popular “acaíba” que significa fruta com semente grande, na língua tupi. A casca é fina, lisa, de cor variando do amarelo ao alaranjado. A polpa* é succulenta, adocicada e um pouco ácida enquanto a casca é adstringente.

A cajazeira é mais comum nas regiões Norte e Nordeste onde ocorre nas matas amazônicas e atlântica. Prefere solos úmidos, profundos e ricos em matéria orgânica e suporta encharcamento. A semente apresenta dormência e, por isso, deve ser despolpada, seca e armazenada por 3 meses antes do plantio. A árvore começa a produzir depois dos 8 anos de idade. Também pode ser multiplicada por estacas.

Floresce a partir de dezembro e frutifica entre fevereiro e maio, apesar de haver variação nestes períodos

dependendo da região do país. A planta não é cultivada comercialmente em larga escala, mas os frutos colhidos nos quintais são utilizados ao natural ou em forma de sucos, sorvetes, geleias ou licores.

A polpa é pouco calórica e rica em fibras, vitaminas A, B e C, além de fósforo, ferro e cálcio. A infusão das cascas das árvores é utilizada na medicina popular contra infecções e diarreias.

*vide glossário







CAJU

NOME POPULAR
acajaíba, acaju, acajuíba

NOME CIENTÍFICO
Anacardium occidentale L.

O cajueiro é uma árvore de pequeno a médio porte, entre 8 e 15 metros de altura. As folhas são alongadas e mais largas próximo ao ápice que próximo à base, em torno de 15 cm de comprimento. São avermelhadas quando jovens e como toda planta da família anacardiácea, são providas de óleo-resina com odor de manga verde. As flores são agrupadas em inflorescências* na ponta dos ramos. São rosadas e pequenas, em torno de 1 cm.

A parte suculenta do caju, que é consumida como “fruta” não é um fruto verdadeiro, mas um pseudofruto. É originado do pedicelo* do fruto, que se avoluma e acumula água e nutrientes. O fruto verdadeiro é a estrutura marrom, dura, que guarda o que chamamos de castanha. Este fruto produz um óleo-resina cáustico, capaz de provocar queimaduras sérias na pele.

A cor do pseudofruto varia do amarelo ao vermelho e a polpa* suculenta é doce e um tanto adstringente. Possui muito potássio e fósforo, além de cálcio, magnésio, ferro e vitamina C. É usada para consumo ao natural ou para produção de sucos, sorvetes, doces, compotas, licores e vinho. Do fruto se extrai um óleo (LCC-líquido da castanha do caju) que tem uso industrial

e medicinal. A castanha é comida como aperitivo ou no preparo de bolos, tortas e outras receitas. É rica em minerais e óleos, o que lhe confere alta caloria.

Nativo da Amazônia, com o cultivo pelos indígenas se espalhou pelo litoral do Nordeste, principalmente. Os portugueses levaram o caju para Angola, Moçambique e Índia, de onde se espalharam para outras áreas tropicais da África e da Ásia. O nome vem do tupi - acayú – que significa ano, já que os índios contavam o tempo pelas safras de caju. É uma das plantas nativas de maior importância econômica, junto com a mandioca, o abacaxi e o amendoim. Floresce de julho a novembro e frutifica entre setembro e janeiro. Pode ser propagado por sementes ou estacas.

*vide glossário







CALABURA

NOME POPULAR
calabura

NOME CIENTÍFICO
Muntingia calabura L.

Árvore de pequeno porte, de até 7 m de altura, com ramos pendentes. As folhas são assimétricas, pilosas e com a borda serrada. A face inferior é mais clara que a face superior. As flores são brancas, entre 2 e 3 cm de diâmetro, aproximadamente.

Tem frutos globosos, entre 1 e 2 cm de diâmetro, vermelhos, com muitas sementes pequenas. A casca é macia e tem grande capacidade antioxidante por causa da presença de flavonoides. A polpa* é suculenta e bastante doce, com muitas sementes minúsculas. Os frutos são ricos em vitamina C e minerais e são utilizados para consumo ao natural ou no preparo de geleias e compotas.

É originária da América Central e é cultivada em toda a América tropical. Se desenvolve bem em vários tipos de solo desde que seja sob clima quente.

É uma árvore ornamental e muito utilizada na arborização urbana, tanto em vias públicas como em praças e parques. Tem se mostrado importante para a manutenção da fauna urbana, pois seus frutos são muito procurados por aves e morcegos e outros animais.

Tem crescimento rápido e com 2 ou 3 anos já frutifica. A madeira, no entanto, é fraca e os galhos se quebram facilmente.

*vide glossário







CASTANHEIRA DO MARANHÃO

NOME POPULAR
munguba, mimguba, falso cacau

NOME CIENTÍFICO
Pachira glabra Pasq.

Muito usada no paisagismo devido ao seu belo efeito ornamental, a munguba é uma árvore de porte médio e copa frondosa, proporcionando muita sombra. As folhas são verde escuras e lisas, sem pilosidade. São grandes e compostas, digitadas, com 6 a 9 folíolos de 10-15 cm cada. As flores também são grandes, com mais de 20 cm de comprimento, perfumadas, com pétalas amareladas, longas e curvadas para trás. A parte mais vistosa da flor são os grandes e numerosos estames vermelhos.

O fruto é grande, entre 20 e 30 cm, e um formado que lembra o mamão. É revestido externamente por uma pilosidade castanha e aveludada e internamente produz fibras com aspecto de algodão que envolvem as sementes. Quando maduro se abrem espontaneamente expulsando as sementes. Estas são grandes, com cerca de 3 cm, angulosas e de coloração marrom com listras mais claras.

Apesar de ser conhecida como ornamental, é pouco sabido pela população que a munguba fornece sementes comestíveis e saborosas. São bem versáteis quanto a forma de preparo e podem ser consumidas cruas, torradas, fritas, assadas ou cozidas com sal. Quando torradas e moídas pode-se preparar uma bebida como o chocolate. O pó também pode ser utilizado para o preparo de bolos e

bolachas. Têm altos teores de óleos, principalmente ácido palmítico, além de proteínas.

Nativa da Amazônia, onde vive nas florestas de várzea, a munguba se espalhou pelo país. Prefere solos úmidos, mas também é capaz de crescer em solos mais secos. Pode ser propagada por sementes que germinam facilmente ou por estaquia. Frutifica de janeiro a agosto.







COCO

NOME POPULAR
coco-da-bahia, coqueiro-da-bahia
cajaíba, acaju, acajuíba

NOME CIENTÍFICO
Cocos nucifera L

O coqueiro é uma palmeira que pode alcançar 30 metros de altura. As folhas são grandes, com mais de 5 metros de comprimento, divididas em pinas* de 60-90 cm. As flores são unissexuadas (existem flores masculinas e flores femininas), amarelas e pequenas, se agrupando em grandes inflorescências*. Tem um fruto ovoide, seco, fibroso, com um endocarpo* (camada mais interna) muito duro. No interior do fruto tem uma amêndoa grande com casca marrom e uma “polpa” branca, o endosperma sólido, e a “água-de-coco”, que é a parte líquida do endosperma.

Tudo desta palmeira têm utilidade ao homem. O caule é utilizado na construção, como pilares, vigas ou cortado em tábuas, substituindo a madeira. A ponta do caule fornece um tipo de palmito, embora sua retirada leve o coqueiro à morte. As folhas, que possuem muitas fibras, são úteis para fabricação de telhados, esteiras, cestas e outros produtos artesanais. A fibra do fruto é usada para enchimento em bancos e sofás, fabricação de cordas, capachos, escovas e como substrato para o cultivo de orquídeas. A “casca” do coco (o endocarpo) é um ótimo combustível e é utilizada no artesanato para a produção de joias ou objetos de decoração. Com o endosperma (polpa* branca) se prepara inúmeras receitas doces e salgadas,

além de ser matéria prima para a extração do leite de coco e do óleo de coco. O resíduo da extração do óleo é usado na fabricação de ração para animais. A água de coco é bastante apreciada e é um ótimo reidratante.

Esta planta é adaptada a ambientes arenosos e salinos, se desenvolvendo bem na costa. Originário do sudeste da Ásia, o coco foi disseminado pelos trópicos do mundo todo tanto pela ação humana quanto pela dispersão pelos mares, pois o coco flutua e suporta longos períodos sem germinar. Começa a produzir a partir dos 6 anos de idade e frutifica praticamente o ano todo. Atualmente tem-se utilizado uma variedade anã no cultivo, mais produtiva e de colheita mais fácil.







COSTELA-DE-ADÃO

NOME POPULAR
abacaxi-do-reino, banana-do-mato

NOME CIENTÍFICO
Monstera deliciosa Liebm.

Da mesma família do conhecido antúrio, costela-de-adão é uma trepadeira com muitas e longas raízes aéreas. As folhas são enormes, com até 1 metro (sem contar o pecíolo*) e em formato de coração. São partidas, com furos no meio, parecendo uma costela.

As flores são agrupadas em inflorescências* chamadas espádices*, com uma folha modificada (espata*) que envolve a espádice, quando jovem, protegendo os botões florais. Quando as flores estão formadas a espata, de cor branca, se abre e funciona como um atrativo para os insetos polinizadores.

Os frutos são pequenos agrupados em uma infrutescência de aproximadamente 25 cm de comprimento. São verde-amarelados, com polpa* branca de sabor semelhante ao da banana. Quando imaturos são tóxicos pela presença de oxalato de cálcio que irrita a boca e garganta e pode causar reações alérgicas.

Nativa do sul do México e América Central, a costela-de-adão é cultivada em muitas áreas de clima tropical, sendo considerada invasora em algumas ilhas do Pacífico. Prefere climas úmidos e se desenvolvem bem em locais sombreados. Pode ser propagada por fragmentos dos ramos que enraízam e brotam facilmente.

Frutifica na primavera e no verão. Os frutos se desenvolvem muito lentamente, demorando mais de um ano para amadurecer. As raízes aéreas são utilizadas na fabricação de cestos.

*vide glossário







CUITÉ

NOME POPULAR
cueira, cuitê, cabaça

NOME CIENTÍFICO
Crescentia cujete L.

O cuitê (“cuia verdadeira”, em tupi) é uma árvore de pequeno porte, bastante ramificada, com copa esganhada e ramos com folhas em todo seu comprimento. As folhas se desenvolvem alternadamente nos ramos, têm formato de espátula e têm em torno de 15-20 cm e são verde escuras. A planta apresenta cauliflora, ou seja, produz flores no tronco e nos ramos mais grossos, como uma jabuticaba. As flores são isoladas, de cor creme-rosado, com mais ou menos 8 cm. Os frutos são grandes, globosos, muitas vezes com 20-30 cm de diâmetro. Tem uma polpa* esbranquiçada com muitas sementes.

É nativa da América Central, mas cresce espontaneamente nas regiões norte e nordeste do Brasil. Se desenvolve melhor em climas quentes e úmidos, apesar de suportar bem as secas. Pode ser multiplicada por meio de sementes que germinam rapidamente e começam a produzir frutos depois de 4 ou 5 anos. Outra forma de multiplicação é por estacas dos ramos e aí a produção começa antes, por volta de 2 ou 3 anos. Frutifica praticamente o ano todo,

A árvore é bastante ornamental e é cultivada na região Sudeste com essa finalidade. Quando verdes, com no máximo 8 cm de diâmetro, os frutos podem ser

consumidos cozidos em sopas. Quando maduros são usados como recipiente para alimentos e água, para caixa de ressonância de instrumentos musicais como o berimbau e o maracá e para a produção de objetos artesanais de decoração.

*vide glossário







FRUTA -DO-CONDE

NOME POPULAR
ata, pinha

NOME CIENTÍFICO
Annona squamosa L.

Sua árvore é de pequeno porte, de formato piramidal, com folhas se dispondo alternadamente nos ramos. As folhas são simples, entre 10 e 15 cm de comprimento, aveludadas ao toque. As flores são solitárias, amarelas e perfumadas.

Os frutos têm entre 200-400 g e são arredondados ou em formato de coração. Sua aparência escamosa (daí o epíteto *squamosa* do nome científico) é dada pela fusão dos diferentes carpelos* da flor, que originalmente são livres, durante a formação do fruto. Têm muitas sementes alongadas, de cor castanho escuro e brilhantes

A fruta-do-conde é rica em açúcares o que lhe confere alto valor calórico quando comparada com outras frutas. Possuem minerais como cálcio, fósforo, sódio e potássio, vitaminas A, C e várias do complexo B. Os frutos têm a polpa* doce e são consumidos principalmente ao natural. Devem ser comidos logo ao amadurecerem pois não têm durabilidade longa.

É uma planta nativa da América Central e do Caribe e foi introduzida no Brasil em 1626 pelo então governador da Bahia, o Conde de Miranda. Hoje em dia é cultivada em todo o país e nas regiões tropicais de todos os continentes. No Brasil, a árvore produz frutos principalmente entre

janeiro e maio. Do cruzamento desta fruta com a cherimoia originou a atemoia, fruta mais valorizada no mercado que a fruta do conde.

*vide glossário







GOIABA

NOME POPULAR
araçá-guaçu, guaiaba, guaiava

NOME CIENTÍFICO
Psidium guajava L.

Goiaba é um termo derivado de “guaiaba”, nome dado à fruta pelos índios aruaques. Sua origem ainda não está muito bem definida, mas muito provavelmente está situada entre o México e norte do Brasil.

A árvore tem pequeno porte, com tronco e ramos com a casca lisa, que se solta em camadas finas. Os ramos são bastante flexíveis e resistentes, com folhas opostas* umas às outras. As flores são perfumadas com as pétalas e os numerosos estames* de cor branca.

Há algumas variedades de goiaba cujos frutos podem ter tamanho, formato e coloração distintos. Variam entre 100 e 400 g e podem ser arredondados, ovoides ou em formato de pera. A casca pode ser lisa ou levemente rugosa, com coloração variando do verde ao amarelo. As polpas* das variedades mais cultivadas são vermelha ou branca, mas há goiabas amarelas.

O fruto tem o perfume intenso e o sabor é doce, levemente adstringente pela presença de taninos, principalmente quando ainda não está bem maduro. É uma das frutas mais nutritivas que se conhece e apesar do sabor doce tem baixa caloria. É riquíssima em vitamina C, cujos teores são bem mais altos que a laranja e o limão, por exemplo. Possuem também vitaminas A, E, K

e várias do complexo B (B1, B2, B3, B5). Apresentam boas concentrações de sais minerais, principalmente manganês, magnésio, potássio, fósforo e cálcio. A variedade vermelha tem muito licopeno, importante antioxidante.

Com a polpa* se prepara sorvete, suco, geleia, e um dos doces mais populares do Brasil, a goiabada. O chá dos brotos e folhas jovens da goiabeira são utilizadas como remédio caseiro para a cura de diarreia. É uma fruta cultivada em todo o país, além de ser encontrada de forma espontânea em florestas e no cerrado. Frutifica principalmente entre dezembro e abril.

*vide glossário





GRAVIOLA

NOME POPULAR
jaca-do-pará, coração da rainha

NOME CIENTÍFICO
Annona muricata L.

Nativa da América Central, de onde se espalharam para áreas tropicais dos outros continentes. É cultivada em praticamente todo o território nacional, mas principalmente nas regiões Norte e Nordeste.

É uma árvore de pequeno a médio porte, com altura entre 4 e 8m. As folhas, dispostas alternadamente nos ramos, num mesmo plano. Têm entre 14-16 cm de comprimento e são elípticas, verde escuras, lisas e brilhantes. A flor é grande (mais de 5 cm), de cor verde e amarela, se desenvolvendo tanto nos ramos menores quanto nos ramos mais grossos e no tronco da árvore.

Assim como a fruta-do-conde, a graviola é um fruto múltiplo, ou seja, é formado pela união dos muitos carpelos* livres da flor, o que lhe dá um aspecto espinhoso. São frutos, normalmente, em formato de coração e bastante grandes, pesando até 8 Kg. A casca é verde escura, ficando com uma tonalidade mais clara quando o fruto amadurece. A polpa* é branca, suculenta e um pouco ácida, contendo muitas sementes pretas, ovaladas e achatadas. Podem ser comidos frescos ou ser despulpados para o preparo de sorvete e suco. A polpa tem em torno de 11% de açúcares e 4% de fibras, além de vitaminas A e C, cálcio, fósforo e potássio.

A floração se dá entre setembro e novembro e a frutificação entre março e abril. A fruta deve ser colhida antes do amadurecimento completo para evitar a perda de qualidade. A árvore pode ser propagada por meio de sementes, alporquia, estaquia ou enxertadas em araticum-do-brejo (*Annona glabra* L.). Quando plantada via semente começa a produzir a partir dos três anos de idade.

*vide glossário





GRUMIXAMA

NOME POPULAR
grumixaba, cumbixaba, ibaporoiti

NOME CIENTÍFICO
Eugenia brasiliensis Lam.



A grumixameira é uma árvore nativa e endêmica do Brasil, onde ocorre naturalmente na Mata Atlântica entre os estados da Bahia e Santa Catarina. É uma árvore rara e pouco conhecida, de formato piramidal e porte médio, com até 15m de altura.

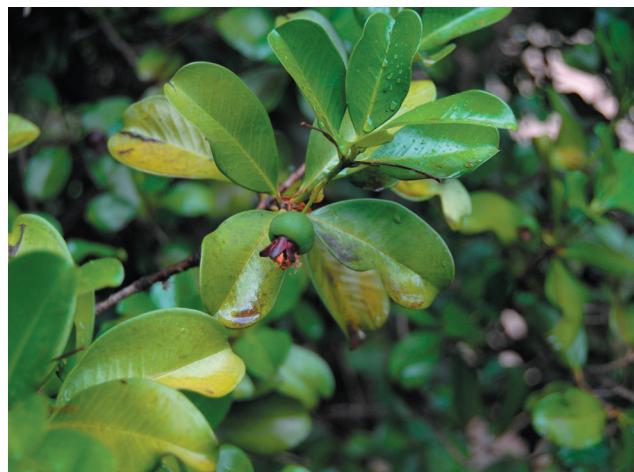
Nos ramos, as folhas são simples e opostas* umas às outras. São verde escuras, lisas e lustrosas, em torno de 5-10 cm de comprimento. As flores, perfumadas, têm em torno de 3 cm de diâmetro, quatro pétalas brancas e muitos estames* da mesma cor.

Quando estão maduros os frutos têm a casca roxa, quase preta, de sabor adstringente. Possui uma ou duas sementes arredondadas. Devem ser comidos como a jabuticaba; estourando a casca entre os dentes e chupando o conteúdo. A polpa* é saborosa, aquosa e doce, com coloração variando do branco ao vermelho. Tem baixo teor de fibras e em torno de 14% de açúcares. Possui vitaminas C, B1, B2 e B3 e sais minerais (potássio, cálcio e fósforo).

A casca, rica em flavonoides, grupo de substâncias conhecidas pela sua capacidade antioxidante é usada como expectorante pela medicina popular. Além do consumo ao natural, fruto também se dá ao preparo de suco, geleia, licor e aguardente.

A árvore não tem um crescimento muito rápido e frutifica entre dezembro e março. É recomendada para projetos de restauração florestal nos domínios da Mata Atlântica, principalmente pela sua capacidade de atrair a fauna, sobretudo os pássaros.

*vide glossário







INGÁ

NOME POPULAR
ingá pequeno, ingá do brejo, angá

NOME CIENTÍFICO
Inga vera Willd

Nativa do Brasil, é mais comum as regiões sudeste e sul do país, mas ocorre em todas formações florestais brasileiras, geralmente ao longo dos rios.

Os indivíduos atingem de 6 a 25 metros e sua altura varia dependendo do ambiente onde são plantados, o tronco é cilíndrico, com coloração acinzentada e manchas brancas. A copa é baixa e muitas vezes os galhos chegam a encostar no chão. As folhas são compostas*, com nectários extra-florais (estruturas produtoras de néctar localizadas em folhas ou caules e não em flores) entre os pecíolos* e quando jovens, os folíolos* apresentam pequenos “pelos”.

As flores nascem na ponta dos ramos em espigas adensadas, contendo de 7 a 30 flores de cor branca. O fruto é uma vagem esverdeada, curta, com 4 a 16 cm de comprimento, 1,5 cm de largura por 8 a 13 mm de altura. Floresce de agosto a setembro.

Os frutos são bem doces e podem ser consumidos ao natural, principalmente se forem deixados na geladeira por algumas horas, a época de frutos maduros ocorre em dezembro.

A árvore apresenta potencial ornamental e é ideal para a recuperação de solos degradados ou erosivos. As flores são frequentemente visitadas por abelhas e a árvore

é ótima para ser plantada nas margens de rios para conter a erosão e alimentar a fauna aquática.

*vide glossário







JABUTICABA

NOME POPULAR
jabuticabeira-preta, jabuticabeira-
rajada, jabuticabeira-rósea

NOME CIENTÍFICO
Plinia cauliflora (DC.) Kausel

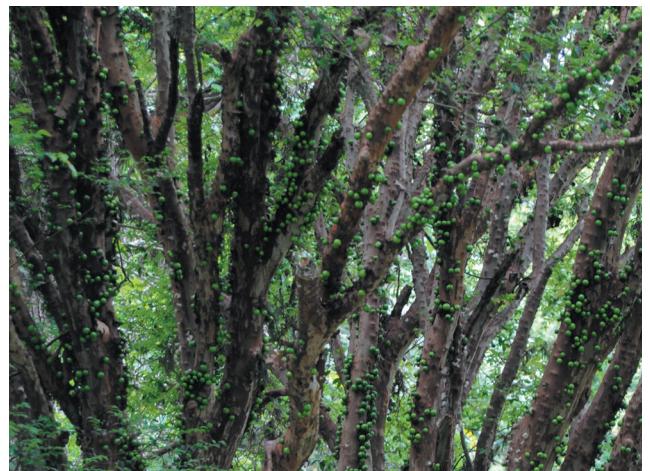
Uma das frutas de quintal mais populares, a jabuticaba é nativa da Mata Atlântica e endêmica do Brasil, sendo praticamente desconhecida fora dele. O nome tem origem tupi, mas há mais de uma versão em torno de sua tradução.

A árvore é de médio porte, com tronco claro e bem marcado com manchas esbranquiçadas. A madeira é muito resistente e pode usada como estruturas em construções. As folhas são lisas, pequenas, em torno de 5 cm e dispostas de maneira oposta*. As flores são pequenas, brancas, e se dispõem em pequenos aglomerados na árvore toda; desde o tronco, próximo às raízes, até os ramos mais finos.

Os frutos são quase esféricos, com cerca de 3 cm de diâmetro, de casca quase negra, lisa e lustrosa. A polpa* é branco-translúcido, aquosa e doce, com poucas sementes e rica em potássio, fósforo e magnésio. A fruta deve ser consumida logo após a colheita porque azedam pouco tempo depois. É usada na fabricação de geleias, vinho, suco, aguardente e licor e a casca é usada contra diarreia e como antisséptico.

A árvore pode ser reproduzida a partir de sementes, alporquia ou estaquia e tem crescimento lento, demorando em torno de 10 anos para começar a frutificar.

*vide glossário







JACA

NOME POPULAR
jaqueira

NOME CIENTÍFICO
Artocarpus heterophyllus Lam.

Nativa da Índia, de onde se espalhou pelos trópicos do mundo todo, a jaca é uma fruta bastante comum nos quintais brasileiros. Há duas variedades cultivadas no Brasil, uma com a polpa* mais fibrosa conhecida como jaca-dura e outra com a polpa* menos fibrosa e mais doce, chamada de jaca-mole. Produzem frutos entre janeiro e junho.

A jaqueira é uma árvore grande, com folhas lustrosas dispostas alternadamente no ramo. A planta toda produz um látex leitoso, usado como cola. As flores são pequenas dispostas em inflorescências* densas ou somente com flores femininas ou somente com masculinas.

É uma fruta enorme, que atinge mais de 30 Kg e é revestida por uma casca rugosa, parecendo pequenos espinhos. Na verdade, uma infrutescência, composta pelo desenvolvimento e fusão dos ovários* das flores femininas da inflorescência. Cada baga da fruta equivale a um fruto, que tem uma semente grande, de 2 a 3 cm. A polpa* é bastante doce e com um perfume bem forte, penetrante.

É consumida ao natural ou em forma de doces, sucos ou compotas e ultimamente tem sido usada como substituto da carne em pratos vegetarianos. Tem um

alto teor de açúcares, o que confere alta caloria a esta fruta, além de ser uma das mais ricas em proteínas, ferro e magnésio. Na Índia produz-se um tipo de aguardente através da destilação da popa fermentada. As sementes também podem ser comidas depois de cozidas ou assadas.

*vide glossário







JAMBO-VERMELHO

NOME POPULAR
jambo-vermelho, jambeiro

NOME CIENTÍFICO
Syzygium malaccense (L.) Merr. & L.M. Perry

O jambo é uma fruta mais conhecida no norte e nordeste do Brasil, embora seja cultivada em todas as regiões quentes do país. É nativa das ilhas do Pacífico e foram introduzidos nas regiões tropicais da África e das Américas.

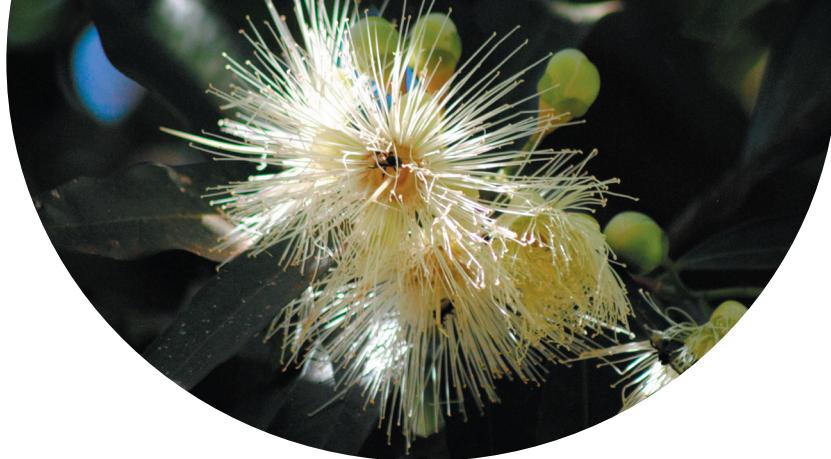
A árvore tem porte médio e formado piramidal, com folhas grandes de 20 a 30 cm de comprimento, verde escuras e brilhantes na face superior. A planta floresce abundantemente e as flores são grandes, cerca de 5-6 cm de diâmetro, de coloração rosa escuro, com numerosos estames*. Pelo porte e florada, a árvore é bastante ornamental, sendo utilizada na arborização urbana ou de parques e jardins.

Frutifica a partir dos 6 anos entre os meses de janeiro e maio. Os frutos têm o formato e tamanho aproximado de uma pera, com casta fina e vermelha e uma única semente grande. A polpa* é branca, macia, succulenta e doce, levemente ácida. Tem um perfume agradável característico, que lembra flor. São consumidas in natura ou sob forma de compotas.

*vide glossário







JAMBO-AMARELO

NOME POPULAR

jambo-da-índia, jambo-cheiroso

NOME CIENTÍFICO

Syzygium jambos (L.) Alston

A árvore é de pequeno porte, com folhas opostas* umas às outras nos ramos. Têm formato de lança, com ponta aguda, medindo entre 10 e 20 cm de comprimento. Quando jovens são tenras e vermelhas, adquirindo posteriormente uma cor verde escura. As flores, agrupadas em inflorescências* vistosas, são grandes, com mais de 5 cm de diâmetro e têm muitos estames* longos amarelados. É utilizada na ornamentação de jardins e praças pela beleza da copa e das flores.

Os frutos são ovoides, com cor variando do amarelo ao vermelho, dependendo da variedade. Têm perfume agradável, lembrando flores, e a polpa* é doce e meio crocante. Têm mais ou menos 5 cm, com uma ou poucas sementes que ficam soltas quando o fruto está maduro (dá para sentir quando se sacode a fruta).

A fruta deve ser utilizada logo após a colheita, pois não dura muito tempo sem estragar, e pode ser comida fresca ou em doces. Tem uso na indústria cosmética para fabricação de perfume e também é medicinal, utilizados na fabricação de xaropes caseiros contra a tosse. As cascas dos ramos e do tronco têm alto teor de tanino e são, por isso, utilizadas no curtume de couro.

Jambu é o nome que os indianos de língua malaiala

deram a esta fruta e que passou para o português. Apesar do nome indiano é nativa do sudeste asiático e é cultivada nas regiões tropicais das Américas, da Austrália e em ilhas do Pacífico.

*vide glossário





JAMBOLÃO

NOME POPULAR
jamelão, azeitona-doce, jalão

NOME CIENTÍFICO
Syzygium cumini (L.) Skeels



A árvore é de médio a grande porte, às vezes com mais de 20 metros de altura. A copa é arredondada e densa, proporcionando uma ótima sombra. No Brasil é muito cultivada nas propriedades rurais, principalmente nas beiras rios e córregos.

A folhas são de disposição oposta* nos ramos, alongadas, medindo entre 8 e 15 cm de comprimento. São lustrosas e de cor verde escuro.

As flores são brancas, perfumadas e com menos de 0,5 cm, agrupadas em inflorescências*. Os frutos têm o tamanho e formato de uma azeitona, entre 3 e 4 cm, com uma única semente grande. São roxos bem escuro, quase pretos, devido à alta concentração de antocianinas, importante antioxidante.

A polpa* é doce e adstringente e pode ser usada na fabricação de geleias, doces e sucos. Após fermentados os frutos podem ser convertidos em vinho ou vinagre.

A fruta é nativa da Índia e o nome jambolão vem de jambulam, nome da fruta na língua concani, falada no oeste daquele país.

*vide glossário





JATOBÁ

NOME POPULAR
imbiúva, jataí, jutaí, farinha

NOME CIENTÍFICO
Hymenaea courbaril L.



O jatobá é uma árvore de grande porte, chegando a mais de 40 metros de altura, copa frondosa, tronco grosso e crescimento lento. As folhas são alternas* nos ramos e compostas por dois folíolos* assimétricos, dando um formato de ferradura. Entre outubro e dezembro a árvore produz flores brancas ou creme claro em inflorescências* terminais e os frutos amadurecem meses depois.

Os frutos são grandes vagens lenhosas (8 a 15 cm), duras, de coloração castanho escuro. Daí o nome tupi “jatobá” - fruta de casca dura. No interior há de 2 a 6 sementes duras em torno de 2 cm, envoltas por uma polpa* amarelada, farinácea, de odor forte e sabor adocicado. Com ela se faz uma farinha nutritiva, que pode ser usada na fabricação de bolos, biscoitos, pães e licores.

É muito valorizada em propriedades rurais em virtude de sua madeira. De cor avermelhada, pesada e resistente, é muito útil na carpintaria e marcenaria para a fabricação de colunas, vigas, portas, janelas, batentes, assoalhos e móveis. Tribos indígenas usam a casca da árvore para fabricação de canoas e para fins medicinais. Além da madeira, produz uma resina aromática (a jutaica) utilizada como combustível, verniz, incenso e impermeabilizante. Também tem uso medicinal contra

dores de estômago e para fazer inalações contra gripe e dor de cabeça. A seiva do jatobá é usada como uma bebida energética e também medicinal.

Planta nativa do Brasil, embora não seja exclusiva daqui, pelo seu grande valor foi intensamente extraída das florestas e tem se tornado cada vez mais rara. Atualmente tem sido utilizada na restauração de florestas estacionais degradadas, pois é uma árvore que faz parte na formação do dossel da floresta e seus frutos são importantes na atração e manutenção da fauna.







JENIPAPO

NOME POPULAR
jenipá, janipaba, jenipapo

NOME CIENTÍFICO
Genipa americana L.

O jenipapeiro ocorre desde o México ao norte da Argentina. É uma árvore de médio porte, com tronco cinza claro, liso. A casca, rica em taninos é usada no curtimento de couro. As folhas são opostas* umas às outras, grandes, com até 30 cm de comprimento, de cor verde escuro, brilhantes. As flores são perfumadas, creme-amareladas, em torno de 4 cm de diâmetro.

O fruto tem em torno de 200 g e é uma baga globoide marrom, de casca e polpa* macias, com muitas sementes. A polpa é suculenta com odor forte e sabor ácido e raramente é comida in natura, sendo mais usada para o preparo de sucos, doces e licores. É rica em ferro e usada no tratamento contra anemia.

O suco do jenipapo verde, em contato com o ar se oxida e origina uma tinta preta com a qual os nativos da América, desde tempos pré-colombianos, colorem as cerâmicas, fibras e o próprio corpo. Desta utilidade vem seu nome tupi que quer dizer “fruta de pintar”.

De crescimento relativamente rápido e alta produção de frutos, muito atrativos para a fauna, o jenipapeiro tem sido muito utilizado, em projetos de recuperação de áreas degradadas.

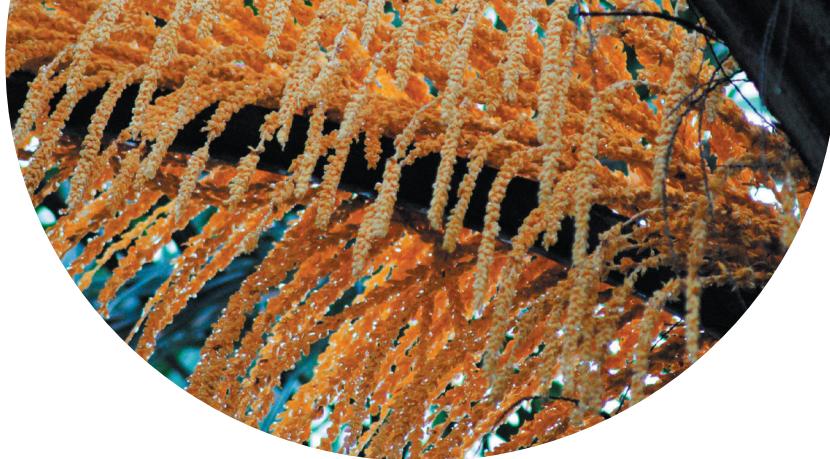
Floresce em novembro e frutifica principalmente em

julho e agosto, mas pode produzir em outras épocas.

*vide glossário







JERIVÁ

NOME POPULAR
coco-de-cachorro, baba-de-boi

NOME CIENTÍFICO
Syagrus romanzoffiana (Cham.) Glassman

Palmeira elegante, com até 15 metros de altura, o jerivá é muito utilizado no paisagismo, na ornamentação principalmente de praças parques e canteiros centrais de avenidas. Ocorre naturalmente no Brasil, principalmente nos domínios da Mata Atlântica.

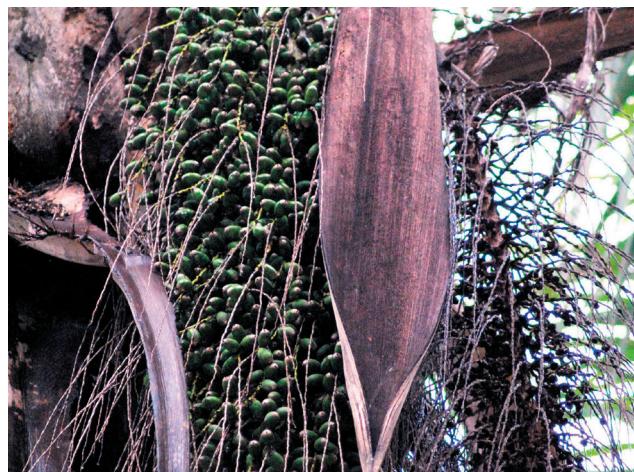
Na zona rural o estipe (caule) é usado para madeiramento de telhados e as folhas, de até 4 metros de comprimento, para cobertura. As folhas também são usadas na alimentação do gado e na produção de cestos. A ponta do caule também fornece um tipo de palmito.

As flores são unissexuadas – existem flores masculinas e flores femininas - amarelas e minúsculas. São agrupadas em grandes (mais de 1m) e vistosos cachos, que quando imaturos são protegidos por uma folha modificada (bráctea*) que se abre quando os botões estão formados. As flores são muito visitadas por abelhas e a palmeira frutifica abundantemente várias vezes por ano, produzindo uma quantidade muito grande de frutos, que são avidamente consumidos pela fauna. Por estas características o jerivá é indicado em plantios para a recuperação de áreas degradadas.

O fruto é esférico ou levemente ovoide, com aproximadamente 2-3 cm de diâmetro. São de cor amarelo

alaranjado, com polpa* adocicada, muito fibrosa e com uma mucilagem que dá uma textura gomosa, grudenta. As sementes quando quebradas fornecem uma castanha de sabor parecido com o coco.

*vide glossário







LIMÃO-CRAVO

NOME POPULAR

limão-china, limão-vinagre, limão
tambaqui, limão cavalo

NOME CIENTÍFICO

Citrus limon (L.) Osbeck

O limão cravo trata-se de uma lima ácida e não de um limão. As limas (do persa “limu”) são originárias do sudeste da Ásia, mas foram introduzidas no ocidente pelos árabes, trazidas da Pérsia (hoje Irã). A árvore geralmente atinge a altura de 4 m, seu tronco é reto e a copa é densa e arredondada. Suas flores enquanto botões, são avermelhadas e quando abrem, as pétalas têm cor branco amarelada e são muito visitadas por insetos.

Um fruto globoso, levemente achatado na parte de baixo. Sua casca tem cor verde amarelada e é rugosa. Apresenta uma forte cor alaranjada a partir da maturação, se soltando facilmente da árvore. É usado em mousses, doces e para extração de óleos essenciais. O suco é ácido, saboroso e rico em vitamina C; as folhas também são utilizadas como tempero em algumas receitas.

É uma planta muito rústica, precoce e resistente à seca e por isso é utilizada como cavalo em enxertia de outros *Citrus* daí seu outro nome: limão cavalo. Sua ingestão com frequência e em pequenas doses pode ajudar na saúde cardíaca, na digestão, limpeza do organismo e fortalecimento do sistema imunológico. Foi usado ainda, juntamente com cinza ou sal grosso, para lavagem de grandes tachos, para clarear objetos de cobre que iam par a

os fogões a lenha e fornalhas.

*vide glossário







LIMÃO-TAHITI

NOME POPULAR
limão-taiti

NOME CIENTÍFICO
Citrus × latifolia Tanaka ex Q. Jiménez

O limão-tahiti é, na verdade, uma lima ácida, resultante do cruzamento do limão-siciliano (*Citrus limon*) com a lima-da-pérsia (*Citrus aurantium*). Apesar dos cítricos serem originados do sudeste asiático, esta variedade é originada do Tahiti, de onde se espalhou para outras partes do mundo. Hoje é o limão mais comercializado no país e cultivado principalmente no estado de São Paulo, responsável pela produção de quase 70% desta fruta.

O limoeiro é de pequeno porte, com copa arredondada e poucos espinhos nos ramos. O tamanho das folhas fica ao redor de 7-10 centímetros, são ovaladas e com muitos pontos translúcidos, claramente visíveis quando a folha é observada contra a luz. São cavidades secretoras que produzem óleos essenciais que dão o odor característico a esta fruta. As flores são brancas e muito perfumadas, com pólen não funcional. O ovário* da flor se desenvolve num fruto, sem haver polinização (fenômeno denominado partenocarpia) e os frutos, consequentemente, não têm sementes. É reproduzida a partir de enxertia, usando o limão-cravo como porta-enxerto (cavalo).

É uma fruta de cor verde amarelada, com casca

lisa, fina e perfumada devido à presença de muitas cavidades secretoras de óleos. A polpa* tem muito suco, bastante ácido e importante fonte de vitamina C. Trata-se de uma fruta extremamente útil. Seu suco é usado na fabricação de limonadas, sorvetes doces, bolos tortas e diversas sobremesas. É componente de muitas bebidas alcoólicas e é largamente empregado na culinária nos mais variados pratos. O óleo essencial extraído do limão é muito empregado na indústria farmacêutica e de cosméticos, entrando na fórmula de vários remédios, perfumes, sabonetes, xampus e produtos de beleza.

A árvore dá várias floradas por ano, produzindo de 80 a 100 Kg de frutos em cada safra e é precoce, produzindo frutos a partir do terceiro ano de vida.

*vide glossário







MAÇÃ-DE-ELEFANTE

NOME POPULAR
árvore-do-dinheiro, árvore-da-pataca, fruta-cofre

NOME CIENTÍFICO
Dillenia indica L.

Cultivada no Brasil como ornamental, a maçã-de-elefante é uma bela árvore com uma copa fechada e as folhas agrupadas nas pontas dos ramos. É uma espécie de caducifólia, ou seja, perde as folhas durante o inverno. São folhas grandes e ásperas, atingindo mais de 30 cm, com a borda serrada e as nervuras bastante salientes na face inferior. As flores, grandes, têm mais de 15 cm de diâmetro e são perfumadas. As sépalas* são carnosas, resistentes e esverdeadas, as pétalas são brancas e os estames* amarelos.

O fruto tem uma casca firme com conteúdo gelatinoso e grudento. Se desenvolve protegido pelas sépalas carnosas que se fecham após a flor ser polinizada. Dom Pedro II se divertia escondendo moedas (as patacas da época) na flor que quando as sépalas fechavam a moeda ficava presa dentro. Ele dizia, então, que a árvore dava dinheiro, a árvore-da-pataca.

Ocorre naturalmente no sudeste da Ásia, Indonésia e subcontinente indiano onde é uma espécie muito importante na manutenção do ecossistema. Serve de alimento a muitas espécies da fauna local, principalmente grandes mamíferos como o rinoceronte, o hipopótamo e o elefante asiáticos. Na Índia a colheita destes frutos

é proibida em áreas florestais porque são um item importante na dieta dos elefantes. A madeira é resistente e utilizada na construção civil e naval.

Na Ásia a polpa* é consumida em forma de pickles, geleias, ingrediente para molhos e como tempero. Depois de cozidas as sépalas são comidas como legume ou então convertidas em geleia. Na medicina indiana (ayurveda) é usada contra o nervosismo e problemas estomacais.

*vide glossário







MANGA

NOME POPULAR
mangueira

NOME CIENTÍFICO
Mangifera indica L.

A manga é uma das frutas tropicais economicamente mais importantes e é cultivada em todo o território nacional. No Brasil, é uma das frutas mais comuns, a ponto de muitas pessoas acharem que é uma fruta brasileira. É nativa do sudeste asiático e foi domesticada na Índia, de onde vem o termo “manga”, nome da fruta na língua malaiala, falada no oeste desse país. Foi trazida ao Brasil pelos portugueses, que também a levaram para a África, e se espalhou por todo o território nacional. Hoje, o semiárido irrigado nordestino é responsável por mais de 70% da produção comercial de manga país e por mais de 90% das mangas exportadas.

Há aproximadamente 1000 variedades de manga que crescem bem em climas tropicais, principalmente nos que apresentam uma estação seca bem definida. No estado de São Paulo a manga frutifica entre outubro e janeiro, mas é possível encontra-las o ano todo nos supermercados.

A árvore é grande, com folhas lisas e alongadas, entre 15 e 35 cm de comprimento. Quando jovens são vermelhas e adquirem a cor verde durante o crescimento. Todas as partes da planta possuem um óleo-resina típico da família Anacardiaceae, com odor da fruta verde. Em

peças suscetíveis este óleo pode causar dermatite. As flores são agrupadas em inflorescências* na ponta dos ramos, são pequenas (em torno de 1 cm), branco-rosadas e com perfume adocicado. O fruto é suculento e mais ou menos fibroso, com uma única e grande semente. O formato, tamanho e coloração, bem como a textura e o sabor de sua polpa* dependem da variedade da fruta.

A polpa é rica em vitaminas, especialmente A, B1, B2 e C e em carboidratos, que fazem da manga uma fruta moderadamente calórica. É uma fruta muito versátil, podendo ser consumida ao natural ou usada no preparo de doces, compotas, geleias e molhos. A fruta verde é comida com sal ou usada no preparo de saladas e pickles.







MARACUJÁ

NOME POPULAR
fruta-da-paixão

NOME CIENTÍFICO
Passiflora edulis Sims

Cultivado nas regiões tropicais da Terra, o maracujá é fruta de uma trepadeira lenhosa nativa do Brasil cujo nome vem do tupi (mara cuya) e significa “que se come na cuia” porque quando se corta o maracujá formam-se duas cuias das quais se come a polpa*. A trepadeira tem gavinhas*, as quais se enrolam em um suporte e dão sustentação à planta e folhas com formato ovaladas ou, mais comumente, partidas em três lobos.

As flores são belíssimas, grandes, com pétalas brancas, polinizadas por abelhas mamangavas. A arquitetura da flor é bastante singular, com as estruturas masculinas (estames*) e feminina (pistilo*) se desenvolvem sobre um mesmo eixo, formando uma estrutura chamada androginóforo. Também possui um anel de estaminódios -estames que não produzem pólen - roxos, parecendo uma coroa de espinhos. A comparação dos estaminódios com a coroa de espinhos da paixão de Cristo que rendeu à planta o nome de fruta-da-paixão em várias línguas.

O fruto é globoso ou ovoide, com cerca de 10 cm, de casca cor amarela ou arroxeadada. A polpa é composta por sementes revestidas por uma película fina, com suco no interior. O suco é ácido, fonte de vitaminas, carboidratos e sais minerais, principalmente ferro e potássio. Há várias

espécies comestíveis de maracujá e no Brasil são mais conhecidos o maracujá azedo (*Passiflora edulis*) e o doce (*Passiflora alata*), que tem o fruto mais alongado e a polpa* menos ácida.

O maracujá é usado para comer in natura (principalmente o doce) ou para preparar sucos, coquetéis, geleias, mousses, bolos e sorvetes. O mesocarpo* (a parte branca da “casca” do maracujá) é importante fonte de pectina, substância usada na indústria alimentícia para dar textura mais firme em doces. Quando cozida pode ser batida no liquidificador e misturada com suco de qualquer outra fruta no preparo de geleias. No Brasil e em outras partes do mundo o maracujá é usado popularmente como calmante e sonífero.







MEXERICA

NOME POPULAR
tangerina, laranja-mimosa,
mandarina

NOME CIENTÍFICO
Citrus reticulata Blanco

Fruta bastante comum no Brasil, a mexerica tem muitas variedades e as mais comercializadas no país são a ponkan, murcote, mexerica-cravo e mexerica do rio. São árvores pequenas, lisas, com folhas alternadas com pontuações translúcidas (que correspondem às cavidades de óleo) e pequenos espinhos nas axilas. As flores são brancas e perfumadas.

A mexerica é uma fruta cítrica com casca perfumada, de coloração alaranjada, que se solta facilmente da polpa*. A casca possui pectinas e pode ser usada na produção de geleias e quando desidratadas são usadas para aromatizar bolos e outros doces. É rica em óleos essenciais aromáticos, utilizados nas indústrias cosmética e farmacêutica pela ação digestiva, anti-inflamatória, expectorante e antitússica.

A polpa é alaranjada, com muito suco, refrescante, doce ou levemente ácido. É uma fruta moderadamente calórica, com boas quantidades de vitaminas A e C, além de possuir vitaminas E e do complexo B. São consumidas principalmente ao natural, mas também pode ser usada em forma de sucos e geleias. Quando ingeridas com o bagaço são laxantes, melhorando o trânsito intestinal. A infusão das folhas é usada popularmente como calmante.

Nativa do sudeste asiático, a mexeriqueira se desenvolve bem sob clima tropical e subtropical de todos os continentes. Prefere solos profundos, permeáveis e com alto teor de matéria orgânica. Não suporta solos encharcados nem longos períodos de seca. Começa a produzir frutos a partir do segundo ano de vida e segue aumentando até os dez anos.

*vide glossário







NÊSPERA

NOME POPULAR
ameixa-amarela

NOME CIENTÍFICO
Eriobotrya japonica (Thunb.) Lindl

Nativa do sudeste da China, de onde se espalhou para outras partes do mundo, a nêspera é fruto de uma árvore de médio porte, com folhas alternadas nos ramos, grandes (entre 10 e 25 cm), pilosas e com a borda serrada.

As flores têm em torno de 2 cm, são brancas e dispostas em cachos nas pontas dos ramos. Pelo odor agradável e adocicado, as flores são usadas na indústria cosmética para a produção de perfumes. Pela beleza, a nespereira é cultivada como ornamental em muitas partes do mundo, inclusive no Brasil.

A fruta tem formato ovalado e tamanho entre 3 e 5 cm, de cor amarela ou alaranjada. A casca é fina e aveludada e se destaca facilmente quando a fruta está madura. Têm entre 1 e 5 sementes marrons e levemente tóxicas devido à presença de baixas concentrações de cianeto. A polpa é suculenta, de sabor doce ou um pouco ácido, com teores apreciáveis de fibras, pectinas, vitamina A e minerais, principalmente cálcio, ferro, magnésio e potássio.

A polpa* pode ser consumida in natura ou então ser usada no preparo de doces, compotas e licores. O alto teor de pectinas a torna especialmente interessante para a produção de geleias. Na Itália se produz um licor com

as sementes. Na China e no Japão os frutos são usados popularmente como expectorante contra a tosse, contra irritação da garganta, bronquite e como digestivos.

A planta se desenvolve em uma variedade de climas, desde tropicais a temperados, mas prefere os subtropicais, que são mais amenos, não muito quentes nem muito frios. Começa a frutificar a partir dos três anos de idade e produz frutos entre outubro e janeiro.

*vide glossário







OITI

NOME POPULAR
Goiti, Guali, Oiticica

NOME CIENTÍFICO
Licania tomentosa (Benth.) Fritsch

Endêmica do Brasil, o oitizeiro ocorre naturalmente nos domínios da mata atlântica dos estados do Nordeste. É muito usada na arborização de praças, parques e vias públicas, pois a árvore tem uma copa arredondada bastante frondosa, densa, proporcionando muita sombra. A madeira é de boa qualidade, se prestando à construção civil, na fabricação de postes, mourões, vigas e dormentes,

As folhas são simples, alongadas (entre 7-12 cm de comprimento) dispostas alternadamente nos ramos. Quando jovens têm uma camada densa de pelos prateados que se destacam facilmente quando esfregados.

O oiti é uma fruta elipsoide, em torno de 12 cm de comprimento, de cor amarela ocrácea ou alaranjada. Possui uma semente bem grande e pouca polpa*, que tem textura fibrosa, meio áspera, com pouco suco. Tem um odor característico forte e sabor adocicado e adstringente. Os frutos devem ser colhidos maduros e consumidos alguns dias após a colheita. Podem ser comidos tanto ao natural como batido com leite ou processado como sorvete.

Floresce entre junho e agosto e frutifica entre janeiro e março. A planta prefere clima mais quente, não sujeito à geadas e suporta períodos secos longos mas

não o encharcamento do solo. Pode ser multiplicado por sementes, que germinam facilmente após 10 dias do plantio.

*vide glossário







ORA-PRO-NOBIS

NOME POPULAR
orabrobó, lobrobó

NOME CIENTÍFICO
Pereskia grandifolia Haw

Embora não tenha a arquitetura típica dos cactos, a ora-pro-nobis pertence à família Cactaceae. Existem várias espécies do gênero *Pereskia* que são conhecidas popularmente como ora-pro-nobis e são muito utilizadas como ornamentais, principalmente para a formação de cercas vivas. São plantas nativas do Brasil e podem ser encontradas em várias formações vegetais nos domínios do cerrado, da caatinga e da mata atlântica.

Além da ornamentação, várias das espécies de ora-pro-nobis podem ser usadas como alimento. As folhas são escuras, brilhantes e macias e são empregadas na culinária de várias regiões do país, para acompanhar carne de porco ou de frango ou mesmo consumidas cruas em forma de saladas.

As folhas possuem altíssimos teores de proteínas para uma planta, além de quantidades apreciáveis de ferro e cálcio. Além de nutritivas são usadas na medicina popular como anti-inflamatório e contra queimaduras na pele.

Os frutos são bagas alaranjadas e suculentas normalmente consumidos ao natural. Também são usados tradicionalmente como expectorantes e antissifilíticos.

A planta se propaga por sementes, mas a estaquia é o método mais comumente empregado. A planta suporta

diversos tipos de climas, mas deve ser cultivada em solos bem drenados pois não suporta excesso de umidade.

*vide glossário







PIMENTA-ROSA

NOME POPULAR
aroeira-pimenteira, aroeira-vermelha

NOME CIENTÍFICO
Schinus terebinthifolius Raddi

A pimenta-rosa é o fruto da aroeira-pimenteira, também conhecida como aroeira-vermelha. É nativa, mas não exclusiva do Brasil e pertence à família das anacardiáceas, a mesma família da manga e do caju. A árvore tem pequeno porte e folhas compostas*, lustrosas e com as bordas serradas que quando amassadas exalam o odor de terebintina típico das plantas desta família. É uma planta dioica, ou seja, há indivíduos que produzem somente flores femininas e indivíduos que produzem somente masculinas, ambas são esbranquiçadas e pequenas, medindo poucos milímetros.

Os frutos são esféricos, com um envoltório de cor vermelha em torno de uma única semente, medindo cerca de 5 milímetros com envoltório. É um condimento pouco conhecido no Brasil, mas muito usado na França para temperar principalmente carnes, queijos e sobremesas.

A planta se propaga por estacas ou sementes que germinam facilmente e apresenta um crescimento rápido, produzindo frutos já nos primeiros anos de vida. Não é exigente quanto ao tipo de solo ou clima, se adaptando em todas as regiões do país.

A aroeira-pimenteira é muito utilizada em plantios que visam a restauração florestal por serem rústicas,

criarem rapidamente e produzirem frutos que atraem a fauna, principalmente as aves. Também tem uso na medicina popular.

*vide glossário







PITAIA-BRANCA

NOME POPULAR
pitaia-branca, dama-da-noite

NOME CIENTÍFICO
Hylocereus undatus (Haw.) Britton

A pitaia é originária do continente americano, como toda planta da família dos cactos, mas o local exato de sua origem é desconhecido. No Brasil é considerada uma espécie naturalizada, sendo encontrada em formações da Mata Atlântica em vários estados do Brasil.

É uma planta que pode se comportar como trepadeira, como epífita (cresce sobre outras plantas) ou mesmo rupícola (sobre rochas). As flores são bastante vistosas, grandes - com mais de 20 cm de diâmetro - e brancas, com muitas pétalas e estames*. Só abrem durante a noite exalando um perfume intenso, por isso seu outro nome popular “dama-da-noite”.

Por sua beleza planta da pitaia é largamente utilizada como ornamental. As mudas podem ser produzidas a partir de sementes, mas o uso de estacas é um método mais fácil além de permitir uma produção de frutos num tempo mais curto.

De janeiro a abril a planta produz frutos muito bonitos, com casca de aparência escamosa e de coloração rosa intenso. A polpa* branca é macia e suculenta, com muitas sementes pretas. Serve para consumo in natura, para acompanhar saladas ou para produzir doces, bolos, sorvetes ou sucos. A polpa tem carboidratos, vitaminas

B1, B2, B3 e E, além de betacaroteno, licopeno, minerais e antioxidantes.

A pitaia-vermelha (*Hylocereus monacanthus* (Lem.) Britton & Ros) e a pitaia-amarela (*Hylocereus setaceus* (Salm- Dyck ex DC.)) são duas outras espécies de cactos que não são encontrados naturalmente no Brasil mas são cultivadas como ornamentais e para alimentação. Seus usos e propriedades são semelhantes aos da pitaia-branca.

*vide glossário







PITANGA

NOME POPULAR

pitanga-anã, pitanga-vermelha,
pitanga- do-mato

NOME CIENTÍFICO

Eugenia uniflora L.

A pitanga é uma fruta nativa do Brasil e ocorre naturalmente no Estado da Bahia, e nas regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul, nos domínios da Mata Atlântica, Cerrado e Pampa. No Brasil é uma fruta de quintal bastante comum e também utilizada como ornamental. É cultivada hoje em outros países da América e da África tropicais.

A planta é um arbusto ou árvoreta, que floresce abundantemente, produzindo flores brancas com muitos estames* e perfumadas. As folhas são meio ovaladas, opostas* umas às outras e quando observadas contra o sol vemos muitas pontuações translúcidas. O caule é claro, liso e a casca se descama em camadas bem finas.

Os frutos são pequenos, de 2-4 cm, aromáticos e com polpa* doce levemente ácida. A coloração pode variar do laranja ao vermelho muito escuro, quase preto. São consumidos in natura e muito utilizadas para produção de licor e geleia.

Os frutos têm mais antioxidantes que a amora, a uva e o açaí além de possuir propriedades anti- inflamatórias. A propagação se dá facilmente por sementes e a planta começa a produzir a partir dos três anos de idade. Floresce de agosto a novembro e frutifica entre outubro e janeiro.

*vide glossário



Guia das frutas da Universidade de São Paulo em Ribeirão Preto





SAPOTI

NOME POPULAR
sapota

NOME CIENTÍFICO
Achras zapota L.

É a frutífera mais popular dentro da família das sapotáceas. Se espalhou muito bem pelo Brasil, sendo mais comum na região Norte e Nordeste. As regiões de origem são o México e América Central.

Atinge até 20 m de altura, sua copa é arredondada, a cor da casca externa do tronco é acinzentada, as flores são de brancas a rosadas. A palavra “sapoti” tem origem na língua indígena nahuatl do México, pronunciado Tzápotl que significa leite ou goma de mascar, de fato, quando ferido é possível notar a presença de látex branco, assim como em seus frutos.

Estes possuem cerca de 8 centímetros, polpa* muito doce e fresca contendo uma substância gelatinosa que lhe dá um aroma especial, sua casca é fina, não possuem acidez, são saborosos e podem ser consumidos ao natural. Essa fruta também é utilizada para a confecção de geleia, sorvete, refresco e xarope.

Por muitos anos, foi aproveitado como matéria-prima para a fabricação de chiclete, a partir da goma adquirida do látex retirado do tronco. Com a substituição dessas gomas pelas sintéticas, atualmente é cultivado principalmente para a produção de frutos consumidos ao natural.

Além do uso do fruto também é possível utilizar a madeira desta árvore na produção de móveis e outras peças de carpintaria.

*vide glossário







SERIGUELA

NOME POPULAR
Ciriguela, Ciruela, Ambu

NOME CIENTÍFICO
Spondias purpurea L.

Sua origem ocorreu no clima tropical da América Central, Caribe, México e América do Sul. No Brasil é cultivada em muitos pomares da região sudeste, Norte e Nordeste, sendo o Sul do Ceará o maior produtor dessa fruta.

Com até 7 metros de altura, tem um tronco um tanto torto e que se ramifica desde à base e muitos ramos se desenvolvem rente ao solo, lembrando as árvores da caatinga e cerrado e por ser muito bela é muito utilizada como ornamental. As folhas são compostas* com folíolos* com aproximadamente 2,5 cm de comprimento e as folhas caem durante o período seco.

As flores estão em inflorescências* e podem formar frutos isolados ou em cachos, são pequenas (poucos milímetros), rosadas, vermelhas ou roxas e ocorrem na época da primavera. Os frutos podem ser de cor laranja, amarelo ou vermelho, polpa* com sabor doce e um pouco ácido, suculenta, com uma semente do tamanho de uma azeitona.

Além de serem consumidas ao natural, quando estão maduras, são utilizadas também em bebidas fermentadas (como o chicha), em vinhos, sorvetes, geleias, sucos e em pratos salgados. Suas propriedades medicinais

previnem a anemia, falta de apetite e a diminuição dos glóbulos brancos. A fruta é rica em carboidratos, cálcio, fósforo, ferro e vitaminas A, B, C.

*vide glossário





TAMARINDO

NOME POPULAR
tamarineiro, tamarina, jubaí

NOME CIENTÍFICO
Tamarindus indica L.

O tamarindeiro teve sua origem na África e na Índia e é cultivado há séculos, foi bem-sucedido no Brasil e se espalhou ao longo do país.

Com seu porte monumental e crescimento demorado, possui um tronco denso, de longa vida e alcança uma altura de 25 metros e sua copa é grandiosa. Apresenta grande resistência ao vento e sua casca tem cor cinza-escuro, é áspera e com pequenas fendas. A cor das folhas é verde-clara, são alternas*, compostas* e se dobram à noite. As flores ocorrem de modo agrupado, cada uma tem cinco pétalas, a cor é rosada ou branca e é comestível, a floração ocorre entre dezembro a março. Os frutos são vagens alongadas, com 5 a 15 cm de comprimento, de cor castanho escuro, sabor adocicado e um pouco ácido, polpa* suculenta, de casca rígida e com 1 a 10 sementes cor-castanha que após o cozimento podem ser consumidas como aperitivos.

A polpa é utilizada para fazer suco, doces, geleia e licores. Os frutos amadurecem na primavera, no período setembro a dezembro. Seu valor é ressaltado pela alta quantidade de vitaminas A, B1, B2, C e minerais. Em muitas receitas da culinária africana é utilizado o tamarindo, seja a sua polpa, folhas novas ou flores.

O tamarindo apresenta potencial medicinal como laxativo, tratamento de infecções estomacais, febre e tosse. É utilizado na manufatura de plástico, como cola de madeira, estabilizante de tijolos.

*vide glossário







URUCUM

NOME POPULAR
urucu

NOME CIENTÍFICO
Bixa orellana L.

Nativa da região Amazônica, sua distribuição natural ocorre até a Bahia, comumente ao longo dos rios, espalhando-se pela Amazônia, Cerrado e Mata Atlântica. Urucum é uma palavra de origem tupi “uru-ku”, que significa “vermelho”. Espécie de baixa altura, 3-6 m, sua copa é baixa e densa e o tronco geralmente tem entre 15 e 25 cm de diâmetro, sua madeira é mole, de cor amarelada e de baixa durabilidade.

As folhas apresentam pecíolo*, são simples, alternadas, cor verde-claro, com 8 a 11 cm de comprimento. As flores são rosadas, com cinco pétalas e aglomeradas em inflorescências*. Os frutos são arredondados, revestidos por espinhos inofensivos, contendo muitas sementes duras; na maior parte dos locais onde ocorre, o urucuzeiro floresce, frutifica e madura durante o ano inteiro.

Popularizado principalmente pelo seu corante natural, localizado numa região do fruto denominada arilo* (estrutura que recobre as sementes), foi usado tipicamente pelos índios brasileiros e peruanos, para confecção de tinturas vermelhas, utilizadas para diversos fins, como por exemplo, protetor solar e contra as picadas de insetos. Em tempos recentes, indústrias de medicamentos, cosméticos,

têxtil e principalmente de alimentos, tiram proveito do seu potencial.

Conhecido na culinária como “colorau”, é apreciado como condimento pelo sabor suave e também por ser livre de efeitos prejudiciais, como os provenientes do uso de corantes artificiais. Sobre o uso medicinal, a raiz apresenta propriedades digestivas, o cozimento das folhas é usado para combater os vômitos da gravidez e o pó resultante da trituração das sementes pode servir como afrodisíaco.

*vide glossário







UVAIA

NOME POPULAR

Uvalha, Ubapeba, Ubaia

NOME CIENTÍFICO

Eugenia pyriformes Cambess

Planta originária do Brasil, típica de florestas ombrófilas densas, florestas estacionais semidecíduais, mata ciliar e cerrado, ocorre principalmente nos estados do Paraná, Ceará, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, mas também é possível encontrá-la em São Paulo, Santa Catarina e Minas Gerais. A altura desta árvore é mediana, variando entre 6 e 13 metros, apresenta geralmente tronco único ou bifurcado, muito valioso por ser uma madeira densa, e uma copa esparsa e arredondada.

As folhas são simples, coloração prateada, pequenas, elípticas, aromáticas e as flores brancas, também pequenas e com textura suave, florescendo entre os meses de agosto e dezembro (3-4 centímetros). A fruta é globosa, suculenta, de casca e polpa* amarela a alaranjada, com até quatro sementes redondas e aparecem entre setembro e janeiro (4-5 centímetros). A polinização ocorre, principalmente, por meio de abelhas e a dispersão de seus frutos é realizada por animais ou pela gravidade.

Rica em vitamina C, seu gosto é muito saboroso, doce e ácido quando consumido in natura e a sua utilização é diversa na culinária na forma de sorvetes, sucos, caldas, vinhos, aguardentes, licores e vinagres. Essa espécie apresenta grande potencial ornamental e

na restauração florestal, além do fruto ser utilizado no tratamento de gota e hipertensão.

Existem vinte variedades de uvaia, dentre elas estão a Uvaia-Rugosa, Uvaia-Amarela-Clara-Doce, Uvaia-Pera (*Eugenia pyriformis* Cambess), Uvaia-Perinha (*Eugenia lutescens*) e Uvaia-de-Patos.

*vide glossário







UVA-JAPONESA

NOME POPULAR
dedinho, pau-doce, tripa-de-galinha

NOME CIENTÍFICO
Hovenia dulcis Thunb

É uma espécie com origem nas regiões montanhosas da China e seu cultivo cresceu pelo Japão, Coreia e Índia. No Brasil, se distribuem pelas regiões Sudeste e Sul. A Uva-japonesa é uma árvore com porte médio de 10 metros, chegando até 25 metros.

A copa é aberta, de formato esférico a ovalado. O tronco apresenta rápido crescimento e não é muito grosso, a casca apresenta coloração escura e textura lisa com leves fissuras. A folha é simples, de disposição alternada e ovaladas.

O florescimento ocorre de agosto a fevereiro e a frutificação de março a outubro. As flores aparecem no verão e são perfumadas, de cor branco-esverdeadas e além de numerosas atraem muitas abelhas. Os frutos são retorcidos e se ramificam, além de apresentar cor marrom a vermelho-escuro, cada fruto contém de 2 a 4 sementes. A parte consumida desta fruta são ramos retorcidos de cor marrom a vermelho escuro, crocante e com sabor doce. Os frutos se localizam nos ápices destes ramos e são esféricos, com aproximadamente 8 milímetros.

Com o sabor muito agradável, os frutos precisam ser colhidos maduros. Quando verdes, têm sabor adstringente e quando passados, fermentam e ficam com gosto

alcoólico. Eles podem ser consumidos in natura ou na forma de geleias.

As frutas são consideradas fontes de vitamina C (ácido ascórbico), fibra alimentar e minerais: magnésio, cobre, ferro, zinco, cálcio e manganês, melhorando assim a qualidade sensorial e nutricional da alimentação.

No entanto, não é uma espécie muito conhecida ou valorizada comercialmente. A casca da uva-do-japão é utilizada no combate às afecções intestinais.



GLOSSÁRIO

Arilo: Cobertura presente na superfície de muitas sementes, podendo ser esponjosas, pilosas, carnosas e suculentas, por vezes comestíveis.

Bainhas: Base foliar que envolve o caule.

Brácteas: Folhas modificadas que podem proteger a gema floral durante seu desenvolvimento ou atrair polinizadores.

Carpelo: Folhas férteis que formam o pistilo.

Caule alado: caule com expansões laminares laterais.

Digitada: Folha composta por folíolos que saem de um único ponto, semelhante a uma mão.

Endocarpo: Parte mais interna do fruto, que é originária da parte interna do ovário e que fica em contato com a semente.

Epicarpo: Parte mais externa do fruto, que é originária da parte externa do ovário.

Espata: Bráctea única que garante uma inflorescência tipo espádice.

Espádice: Inflorescência com eixo carnoso.

Estames: Folhas férteis que produzem pólen.

Estípula: São estruturas semelhantes a pequenas folhas que podem estar abaixo ou entre os pecíolos.

Estípula interpeciolar: estípula localizada entre os pecíolos de duas folhas opostas.

Exocarpo: Parte mais externa do fruto que na maioria das vezes, mas nem sempre, coincide com a casca das frutas.

Filotaxia: descreve a disposição das folhas em um caule.

Folhas alternas: Folhas que se dispõem alternadamente nos ramos.

Folhas compostas: Folhas divididas em estruturas menores denominadas folíolos.

Folha imparipinada: folha pinada com número ímpar de pinas.

Folhas opostas: Folhas que se dispõem de modo oposto uma às outras ao longo dos ramos.

Folha paripinada: folha pinada com número par de pinas.

Folha pinada: folha composta com formato de pena, onde cada unidade é denominada pina.

Folíolo: Cada unidade que compõe uma folha composta.

Fruta: Partes comestíveis, geralmente suculentas e adocicadas, que se originaram da flor ou inflorescência, mas que nem sempre se desenvolveram do ovário.

Fruto: Ovário maduro da flor das angiospermas.

Gavinhas: caule ou folha modificada que atua na fixação das plantas trepadeiras.

Inflorescência: Ramo caulinar que possui um conjunto de flores.

Mesocarpo: Região localizada entre as partes mais externas do fruto (exocarpo) e a mais interna (endocarpo). Na maioria dos frutos carnosos o mesocarpo corresponde à parte mais macia e suculenta.

Nectário extrafloral: Estrutura que produz substâncias

açucaradas semelhante ao néctar das flores, mas que está localizada fora dela, mais comumente em folhas. Atua na atração de formigas que, por sua vez, defendem a planta dos insetos herbívoros.

Ovário: Refere-se a uma região inferior do pistilo, na qual armazena os óvulos.

Pecíolo: Haste que liga a folha no caule. Chamado popularmente de cabinho da folha.

Pedicelo: Haste que comporta a flor.

Pina: Cada folíolo de uma folha pinada.

Pistilo: Unidade do gineceu que pode ser formado por um ou pela fusão de vários carpelos. É constituído pelos estigma, estilete e ovário.

Polpa: Qualquer parte carnosa de um fruto, que pode ser originada de tecidos ou órgãos diferentes.

Ramos alados: Ramos com projeções achatadas lateralmente, normalmente verdes. Dependendo da largura da projeção podem até ser confundidos com folhas.

Raque: Termo usado para designar o eixo principal de uma folha composta ou uma inflorescência

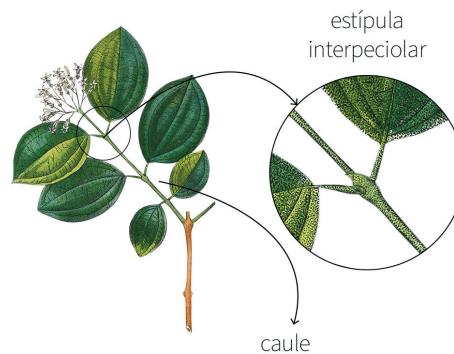
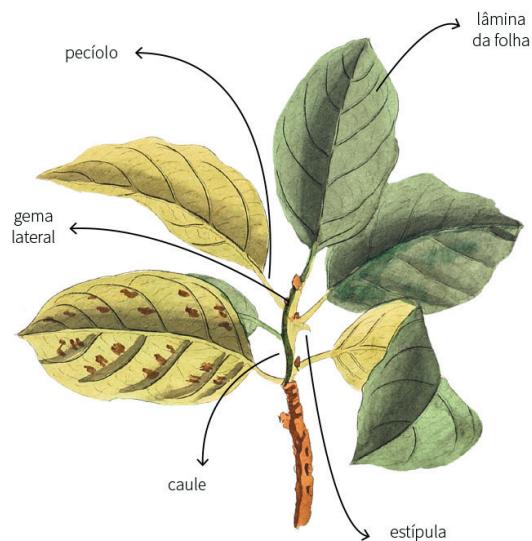
Rizoma: Refere-se a um caule, normalmente subterrâneo e em alguns casos aéreos, que têm seu crescimento horizontalmente. Essa estrutura se difere da raiz por apresentar escamas, gemas e nós.

Sépalas: São as peças mais externas que constituem uma flor, na maioria das vezes são verdes e semelhantes a pequenas folhas que envolvem o botão.

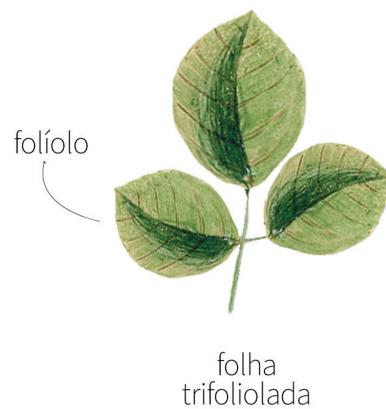
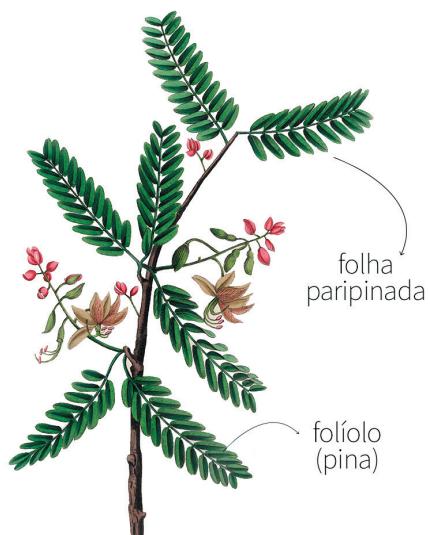
GLOSSÁRIO ILUSTRADO DE ESTRUTURAS BOTÂNICAS

1. PARTES DA FOLHA

Estípula: São estruturas semelhantes a pequenas folhas que podem estar abaixo ou entre os pecíolos.



2. TIPOS DE FOLHAS COMPOSTAS

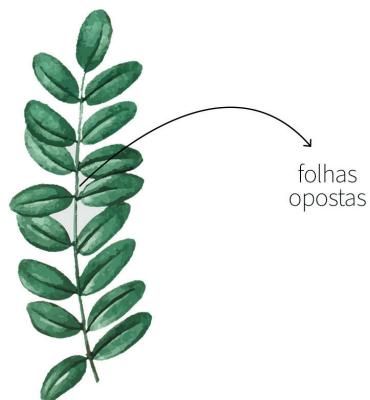


3. FILOTAXIA

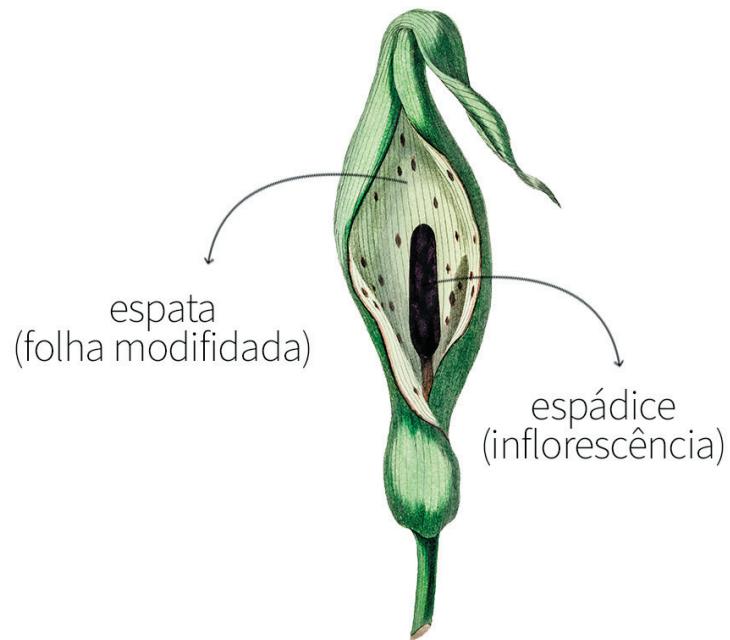
Folhas alternas: Folhas que se dispõem alternadamente nos ramos.



Folhas opostas: Folhas que se dispõem de modo oposto uma às outras ao longo dos ramos.

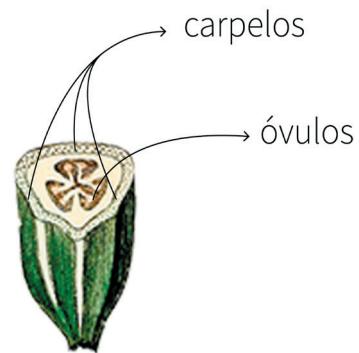


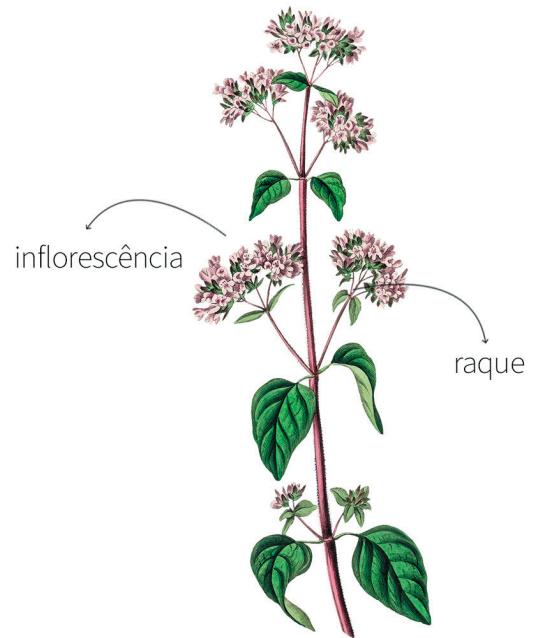
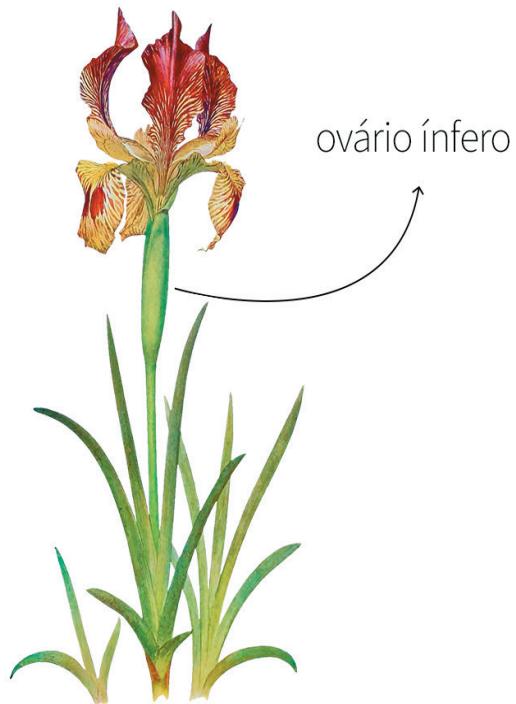
4. FOLHAS MODIFICADAS



5. ESTRUTURAS REPRODUTIVAS

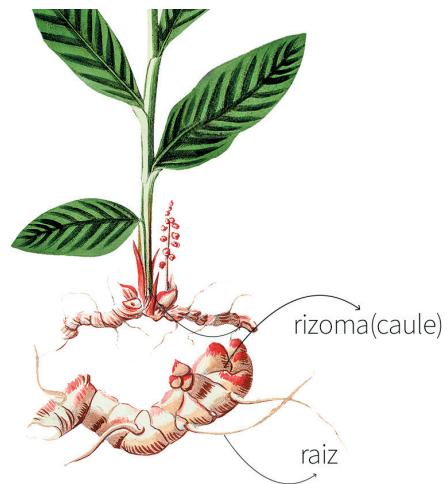
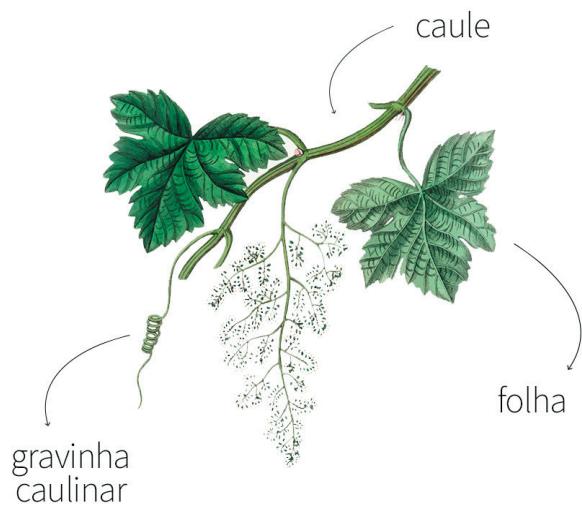
Partes da flor



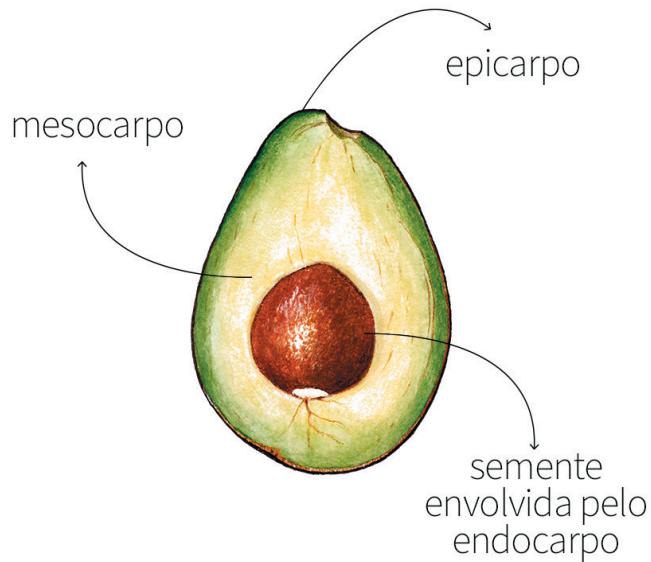


6. CAULES MODIFICADOS

Gavinhas: caule ou folha modificada que atua na fixação das plantas trepadeiras.



7. ESTRUTURAS DE UM FRUTO



Referências das imagens

As imagens usadas no glossário ilustrados foram retiradas do banco de imagens Rawpixel sob a licença royalty-free pessoal que inclui atividades acadêmicas em universidades. Essas imagens não podem ser copiadas ou distribuídas sem a autorização dos autores e do banco de imagens.

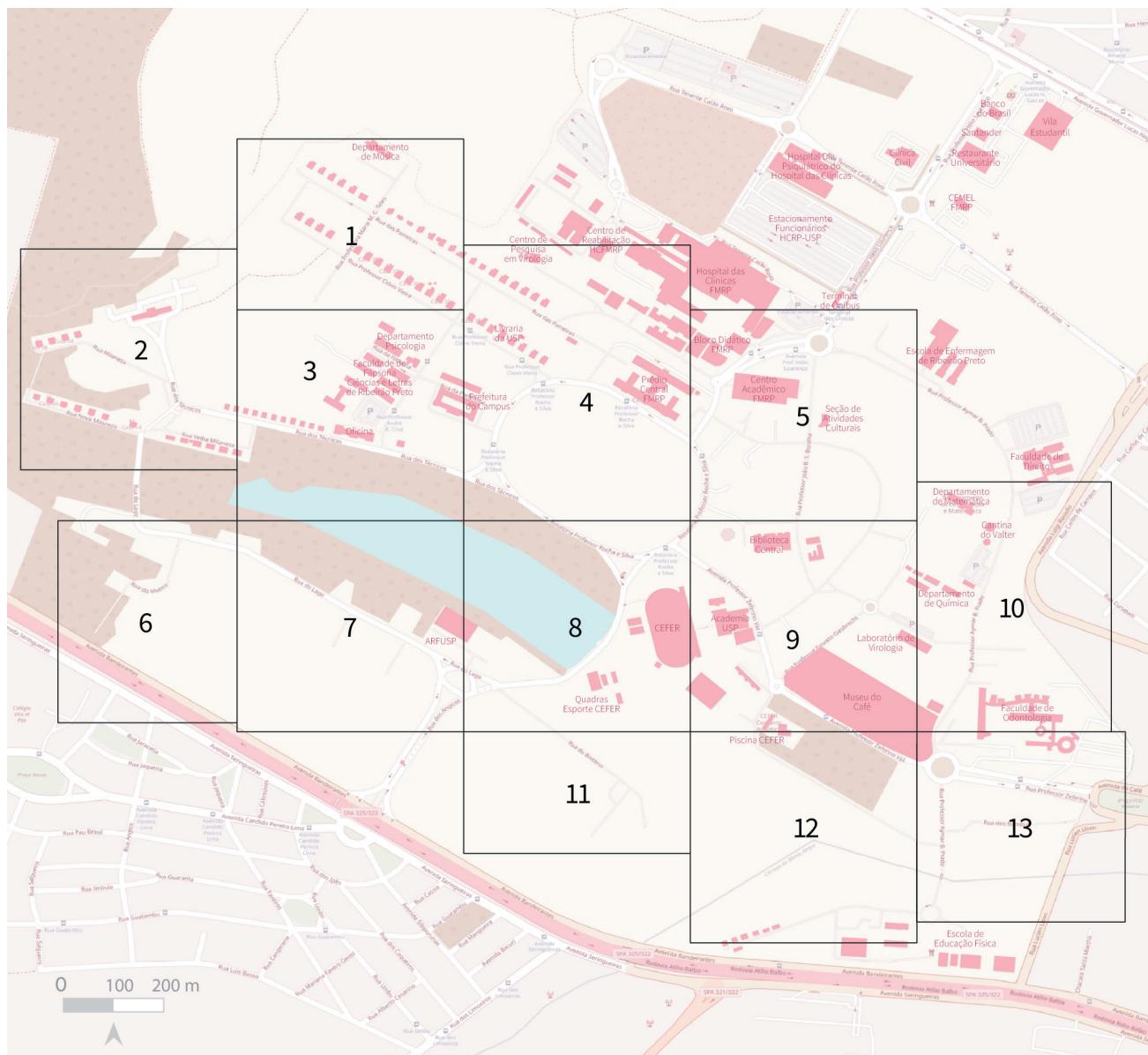
MAPA DE FRUTAS

Para que você desfrute de novas experiências sensoriais e gastronômicas, além de conhecer a grande riqueza do patrimônio biológico que nos cerca e ampliar seus conhecimentos em botânica, mapeamos as frutas de fácil acesso, para melhor visualização da localização das plantas o campus foi dividido em 13 setores.

Ao encontrar sua árvore de interesse, confira com atenção utilizando as características e as fotos apresentadas no guia.

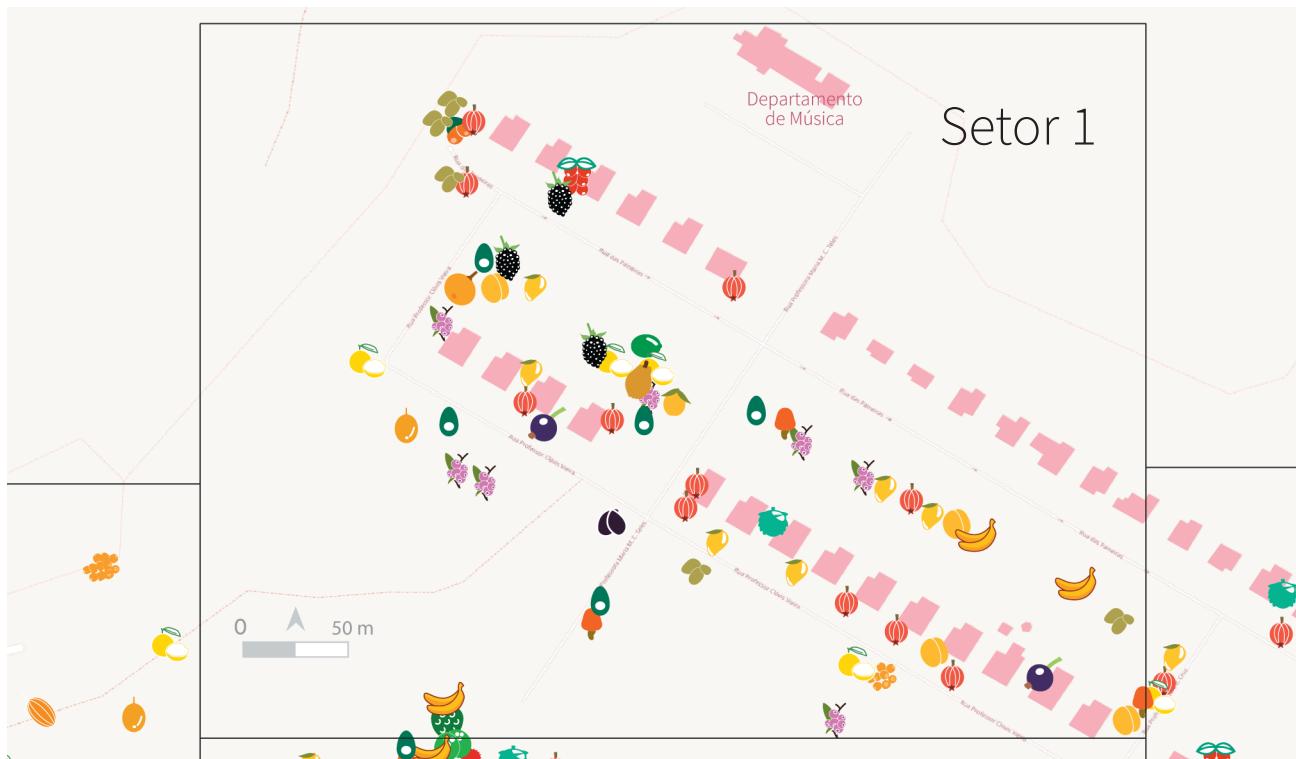
Se estiver em dúvida se a fruta coletada é aquela que você procura, não consuma, procure a orientação de um especialista antes de ingerir.

Divirta-se e aprecie também a linda paisagem que o nosso campus tem a oferecer!

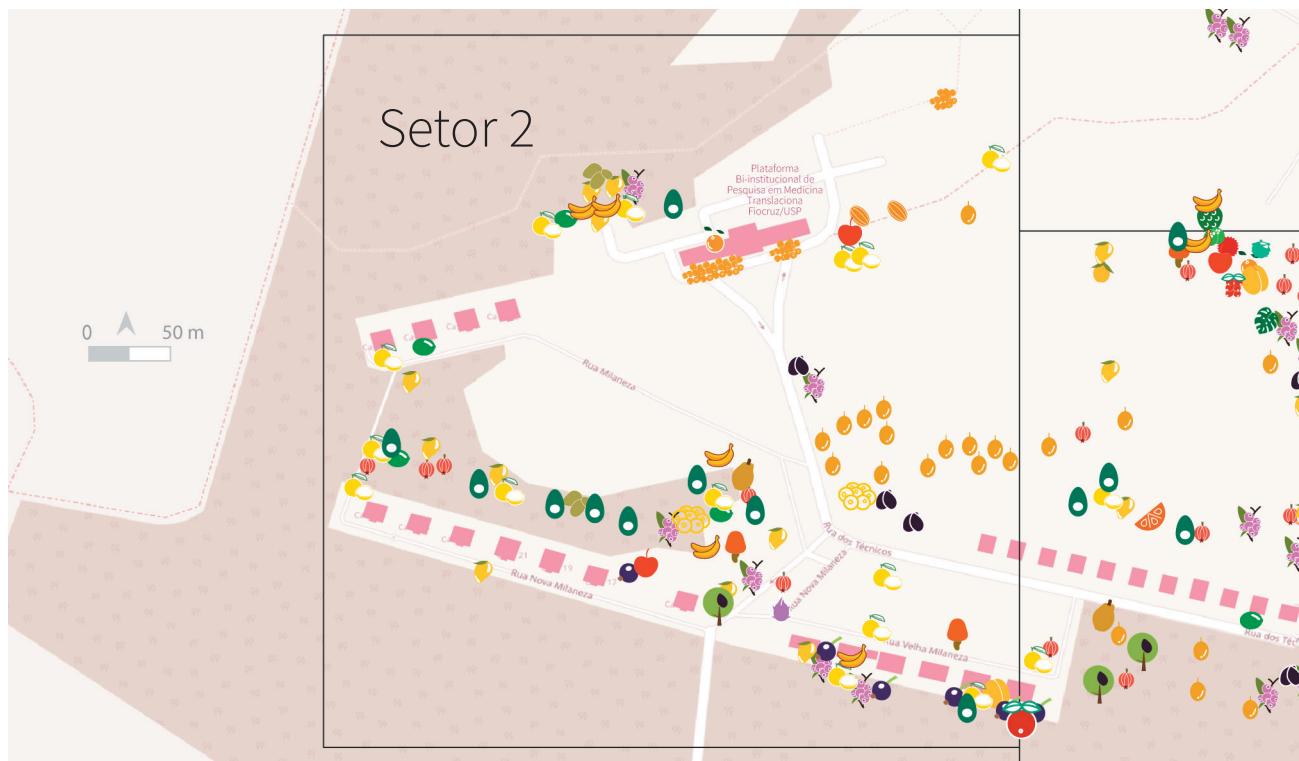


Fonte: Pontos GPS coletado pelos autores em 2016 e 2017

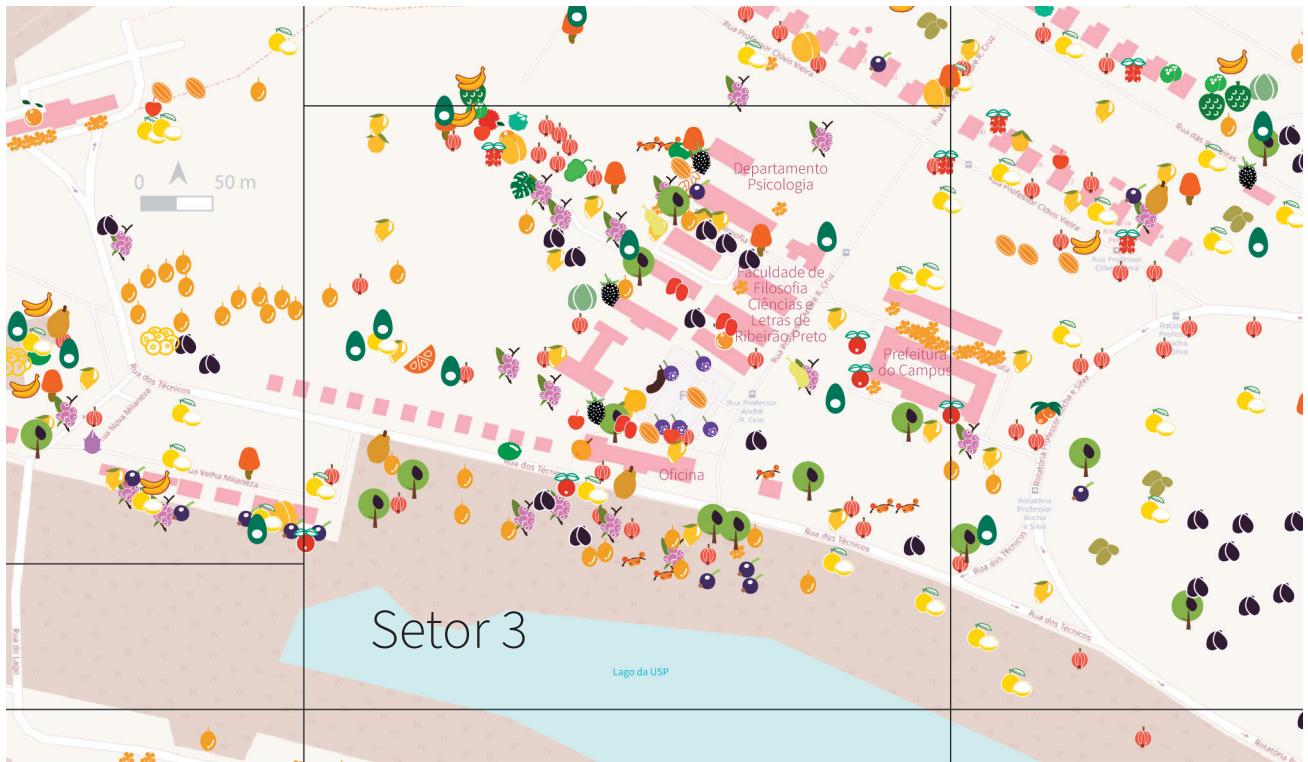
Mapa base: Open Street Map (QGIS), 2021



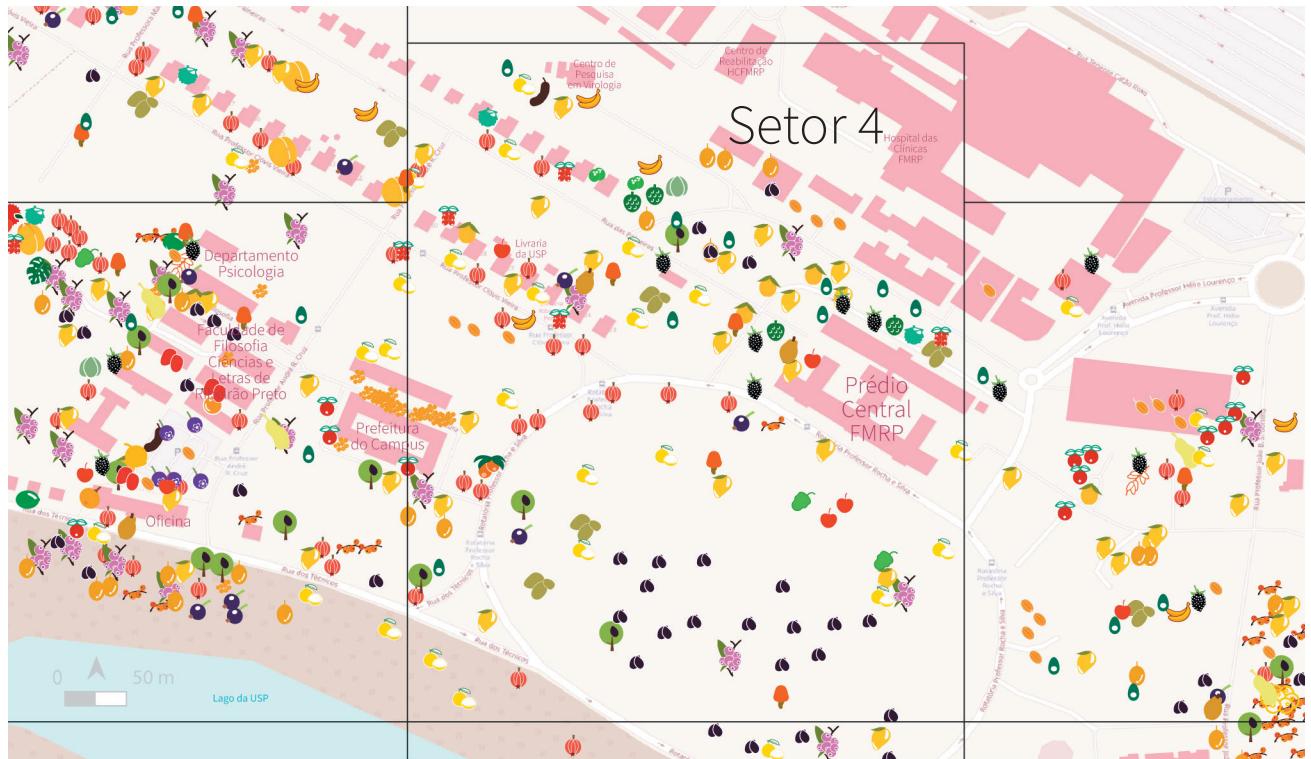
- | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---|-------------------------|---|----------------|---|------------------|---|--------------|
|  | abacate |  | café |  | goiaba |  | jenipapo |  | pitaia |
|  | abiu |  | cajá-manga |  | graviola |  | jerivá |  | pitanga |
|  | acerola |  | cajá-mirim |  | grumixama |  | limão |  | tamarindo |
|  | amora |  | caju |  | ingá |  | maçã-de-elefante |  | uvaia |
|  | atemoia |  | calabura |  | jaboticaba |  | manga |  | uva-japonesa |
|  | araçá-pêra |  | castanheira do Maranhão |  | jaca |  | mexerica |  | urucum |
|  | banana |  | costela de Adão |  | jambo-amarelo |  | nêspera |  | siriguela |
|  | bacupari |  | coco |  | jambolão |  | oiti |  | sapoti |
|  | cabeludinha |  | cuité |  | jambo-vermelho |  | pimenta-rosa | | |
|  | cacaú |  | fruta-do-conde |  | jatobá | | | | |



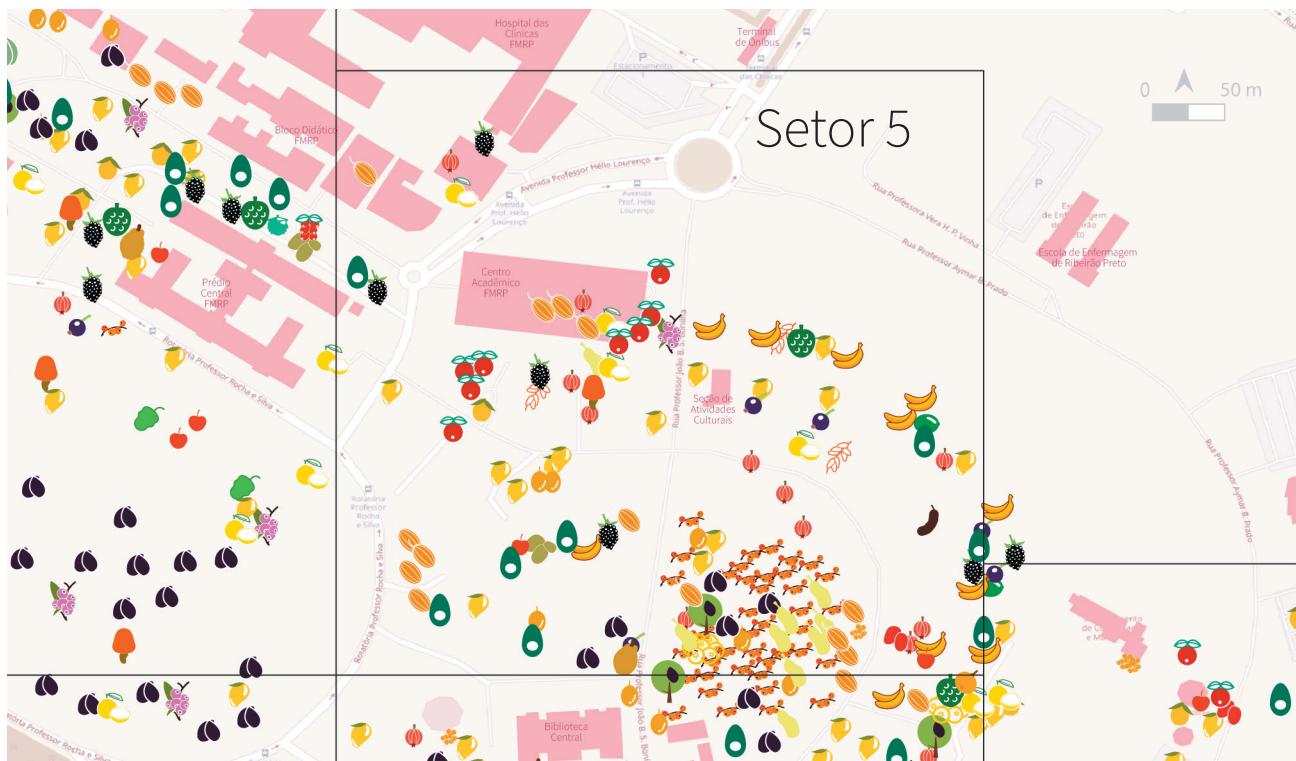
- | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---|-------------------------|---|----------------|---|------------------|---|--------------|
|  | abacate |  | cafe |  | goiaba |  | jenipapo |  | pitaia |
|  | abiu |  | cajá-manga |  | graviola |  | jervá |  | pitanga |
|  | acerola |  | cajá-mirim |  | grumixama |  | limão |  | tamarindo |
|  | amora |  | caju |  | ingá |  | maçã-de-elefante |  | uvaia |
|  | atemoia |  | calabura |  | jabuticaba |  | manga |  | uva-japonesa |
|  | araçá-pêra |  | castanheira do Maranhão |  | jaca |  | mexerica |  | urucum |
|  | banana |  | costela de Adão |  | jambo-amarelo |  | nêspera |  | siriguela |
|  | bacupari |  | coco |  | jambolão |  | oiti |  | sapoti |
|  | cabeludinha |  | cuité |  | jambo-vermelho |  | pimenta-rosa | | |
|  | cacau |  | fruta-do-conde |  | jatobá | | | | |



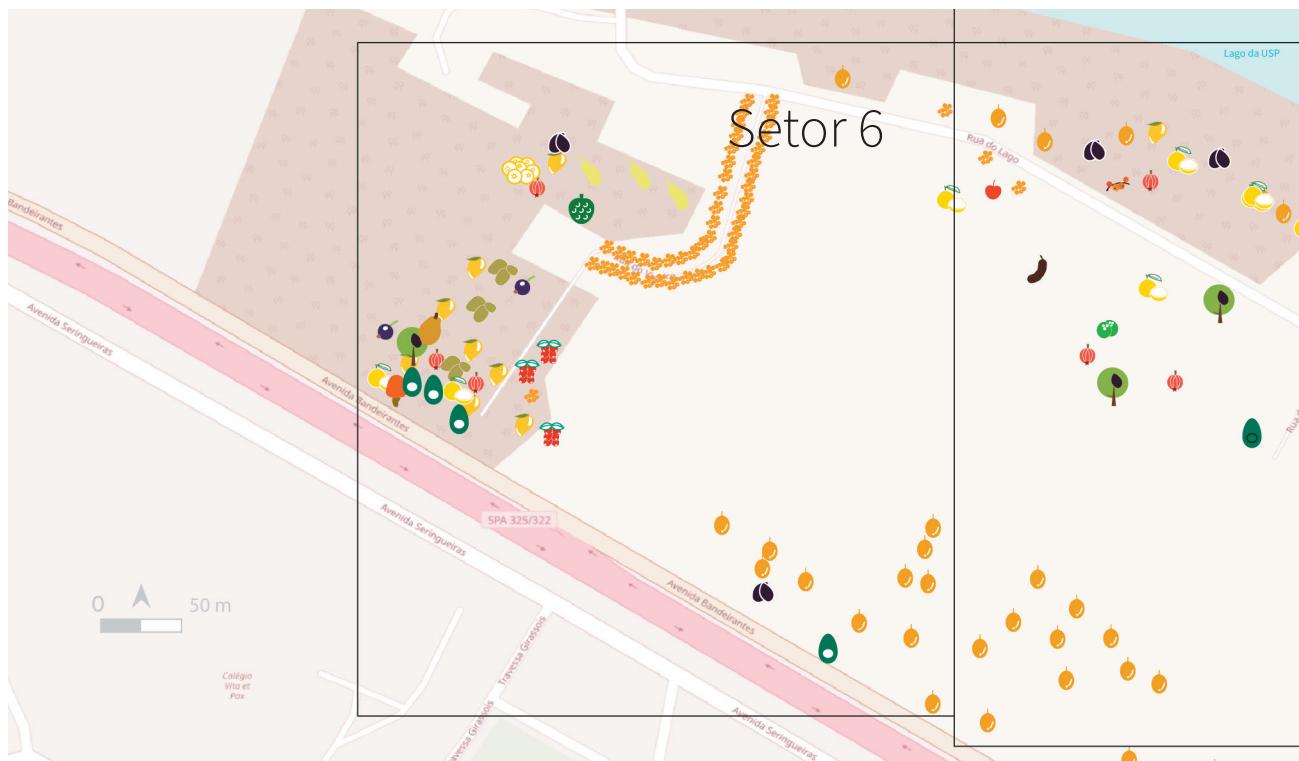
	abacate		café		goiaba		jenipapo		pitaia
	abiu		cajá-manga		graviola		jerivá		pitanga
	acerola		cajá-mirim		grumixama		limão		tamarindo
	amora		caju		ingá		maçã-de-elefante		uvaia
	atemoia		calabura		jaboticaba		manga		uva-japonesa
	araçá-pêra		castanheira do Maranhão		jaca		mexerica		urucum
	banana		costela de Adão		jambo-amarelo		nêspera		siriguela
	bacupari		coco		jambolão		oiti		sapoti
	cabeludinha		cuité		jambo-vermelho		pimenta-rosa		
	cacau		fruta-do-conde		jatobá				



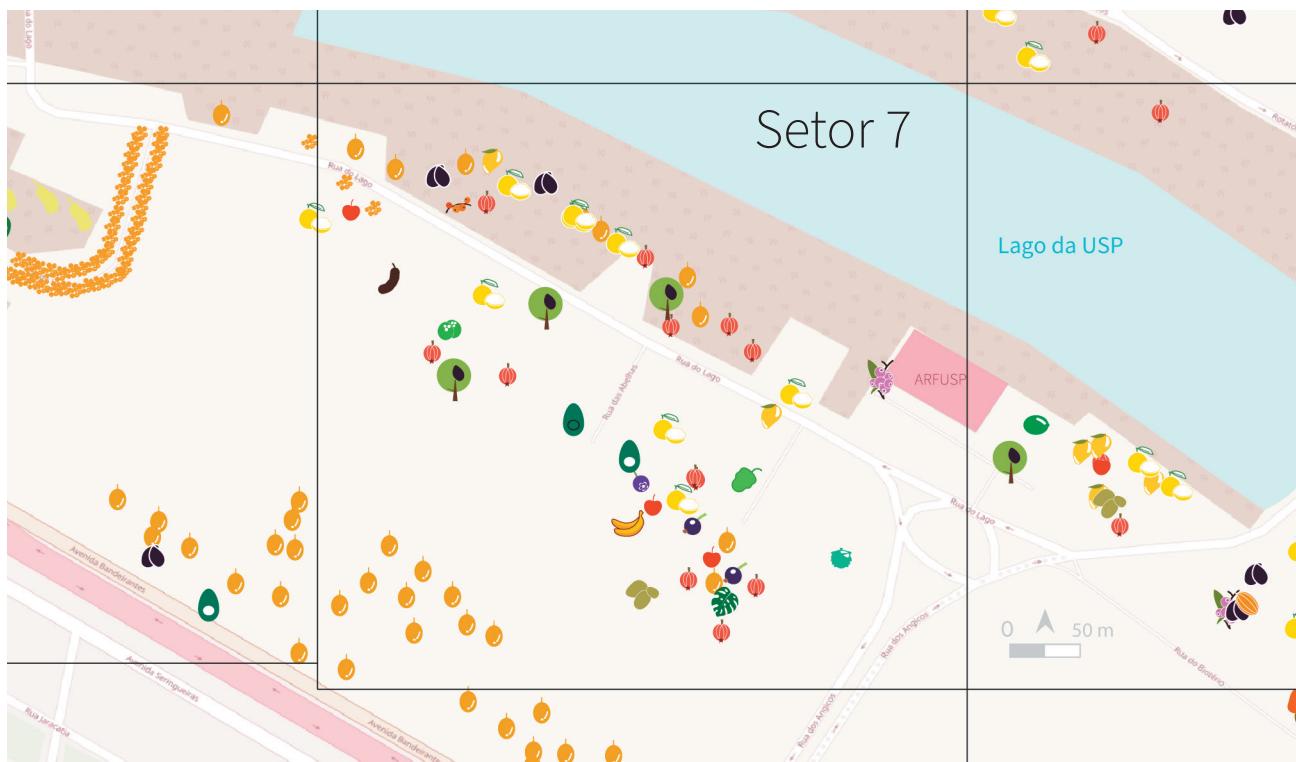
- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
|  abacate |  cafe |  goiaba |  jenipapo |  pitaia |
|  abiu |  cajá-manga |  graviola |  jerivá |  pitanga |
|  acerola |  cajá-mirim |  grumixama |  limão |  tamarindo |
|  amora |  caju |  ingá |  maçã-de-elefante |  uvaia |
|  atemoia |  calabura |  jaboticaba |  manga |  uva-japonesa |
|  araçá-pêra |  castanheira do Maranhão |  jaca |  mexerica |  urucum |
|  banana |  costela de Adão |  jambo-amarelo |  nêspera |  siriguela |
|  bacupari |  coco |  jambolão |  oiti |  sapoti |
|  cabeludinha |  cuité |  jambo-vermelho |  pimenta-rosa | |
|  cacau |  fruta-do-conde |  jatobá | | |



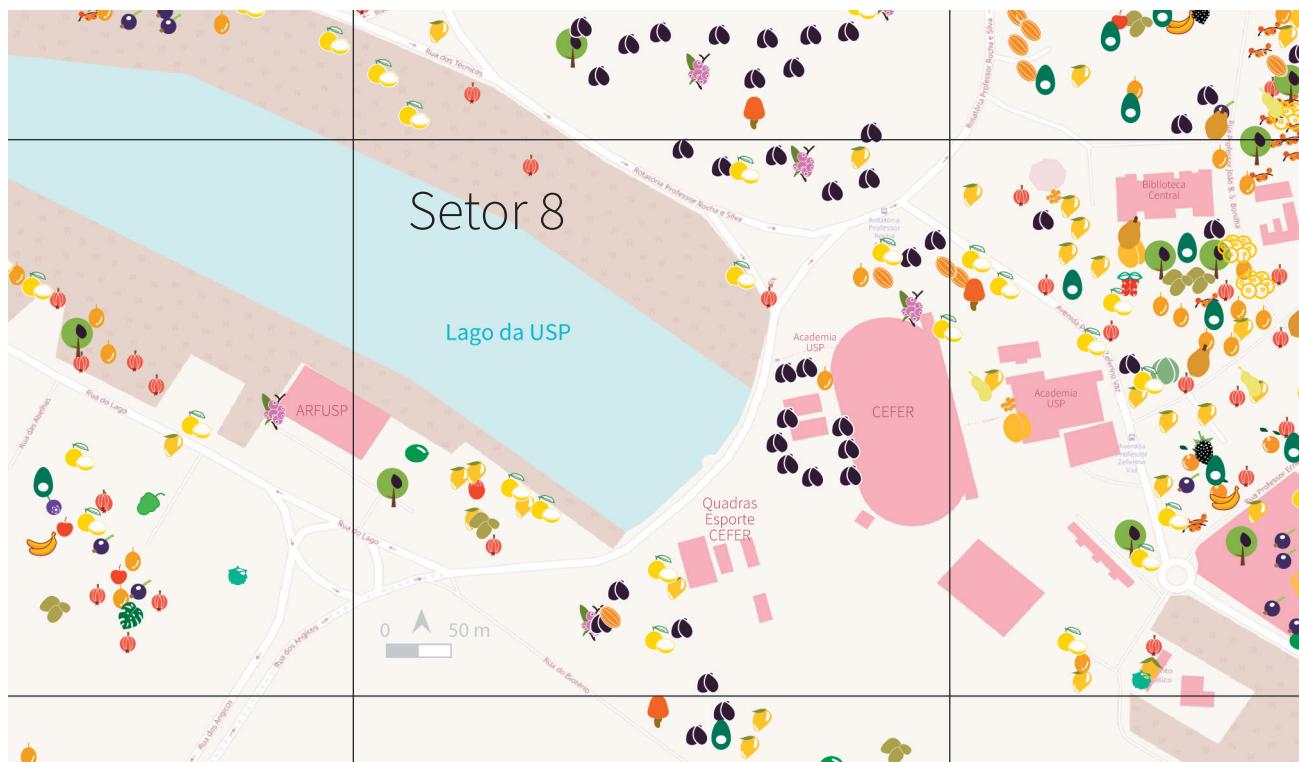
- | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---|-------------------------|---|----------------|---|------------------|---|--------------|
|  | abacate |  | café |  | goiaba |  | jenipapo |  | pitaia |
|  | abiu |  | cajá-manga |  | graviola |  | jervá |  | pitanga |
|  | acerola |  | cajá-mirim |  | grumixama |  | limão |  | tamarindo |
|  | amora |  | caju |  | ingá |  | maçã-de-elefante |  | uvaia |
|  | atemoia |  | calabura |  | jaboticaba |  | manga |  | uva-japonesa |
|  | araçá-pêra |  | castanheira do Maranhão |  | jaca |  | mexerica |  | urucum |
|  | banana |  | costela de Adão |  | jambo-amarelo |  | nêspera |  | siriguela |
|  | bacupari |  | coco |  | jambolão |  | oiti |  | sapoti |
|  | cabeludinha |  | cuité |  | jambo-vermelho |  | pimenta-rosa | | |
|  | cacau |  | fruta-do-conde |  | jatobá | | | | |



- | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---|-------------------------|---|----------------|---|------------------|---|--------------|
|  | abacate |  | cafe |  | goiaba |  | jenipapo |  | pitaia |
|  | abiu |  | cajá-manga |  | graviola |  | jerivá |  | pitanga |
|  | acerola |  | cajá-mirim |  | grumixama |  | limão |  | tamarindo |
|  | amora |  | caju |  | ingá |  | maçã-de-elefante |  | uvaia |
|  | atemoia |  | calabura |  | jabuticaba |  | manga |  | uva-japonesa |
|  | araçá-pêra |  | castanheira do Maranhão |  | jaca |  | mexerica |  | urucum |
|  | banana |  | costela de Adão |  | jambo-amarelo |  | nêspera |  | siriguela |
|  | bacupari |  | coco |  | jambolão |  | oiti |  | sapoti |
|  | cabeludinha |  | cuité |  | jambo-vermelho |  | pimenta-rosa | | |
|  | cacau |  | fruta-do-conde |  | jatobá | | | | |



- | | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|-------------------------|--|----------------|--|------------------|--|--------------|
| | abacate | | café | | goiaba | | jenipapo | | pitaia |
| | abiu | | cajá-manga | | graviola | | jerivá | | pitanga |
| | acerola | | cajá-mirim | | grumixama | | limão | | tamarindo |
| | amora | | caju | | ingá | | maçã-de-elefante | | uva |
| | atemoia | | calabura | | jaboticaba | | manga | | uva-japonesa |
| | araçá-pêra | | castanheira do Maranhão | | jaca | | mexerica | | urucum |
| | banana | | costela de Adão | | jambo-amarelo | | nêspera | | siriguela |
| | bacupari | | coco | | jambolão | | oiti | | sapoti |
| | cabeludinha | | cuité | | jambo-vermelho | | pimenta-rosa | | |
| | cacau | | fruta-do-conde | | jatobá | | | | |



 abacate

 abiu

 acerola

 amora

 atemoia

 araçá-pêra

 banana

 bacupari

 cabeludinha

 cacau

 cafe

 cajá-manga

 cajá-mirim

 caju

 calabura

 castanheira do Maranhão

 costela de Adão

 coco

 cuité

 fruta-do-conde

 goiaba

 graviola

 grumixama

 ingá

 jabuticaba

 jaca

 jambo-amarelo

 jambolão

 jambo-vermelho

 jatobá

 jenipapo

 jerivá

 limão

 maçã-de-elefante

 manga

 mexerica

 nêspera

 oiti

 pimenta-rosa

 pitaia

 pitanga

 tamarindo

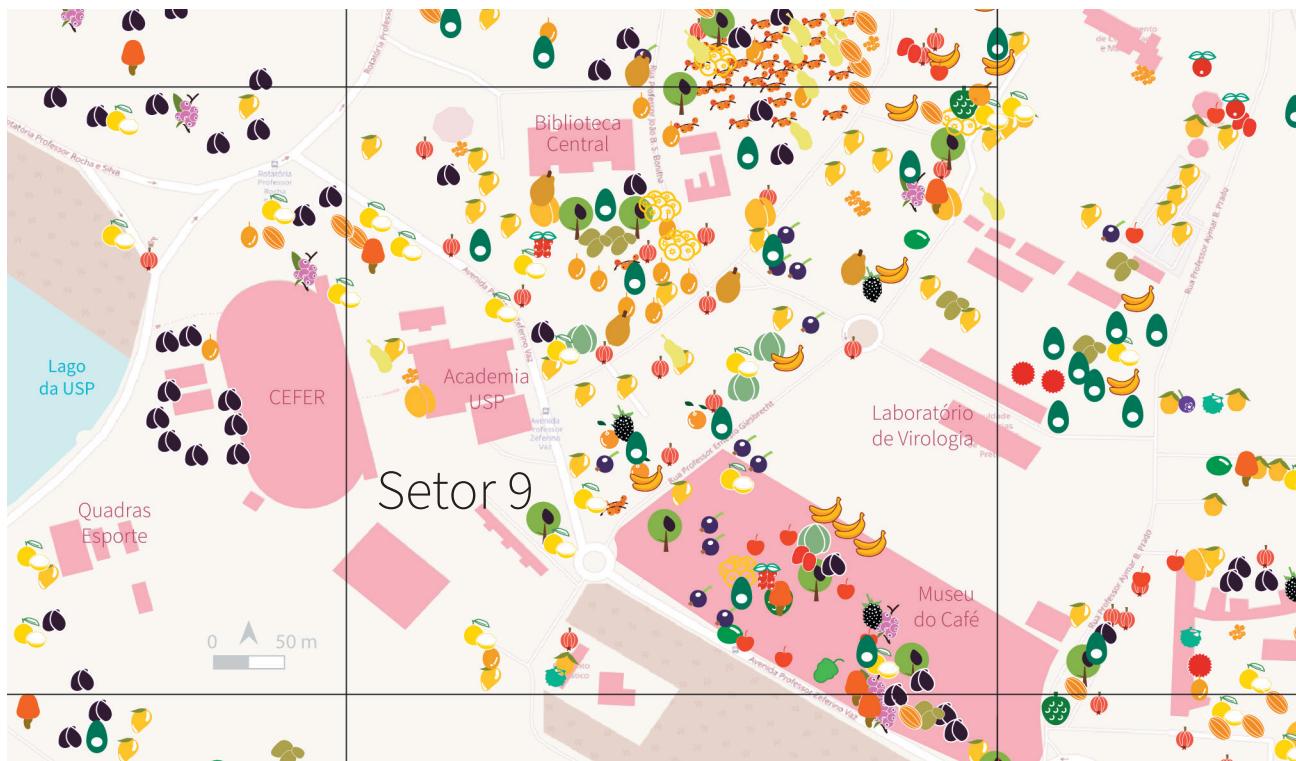
 uvaia

 uva-japonesa

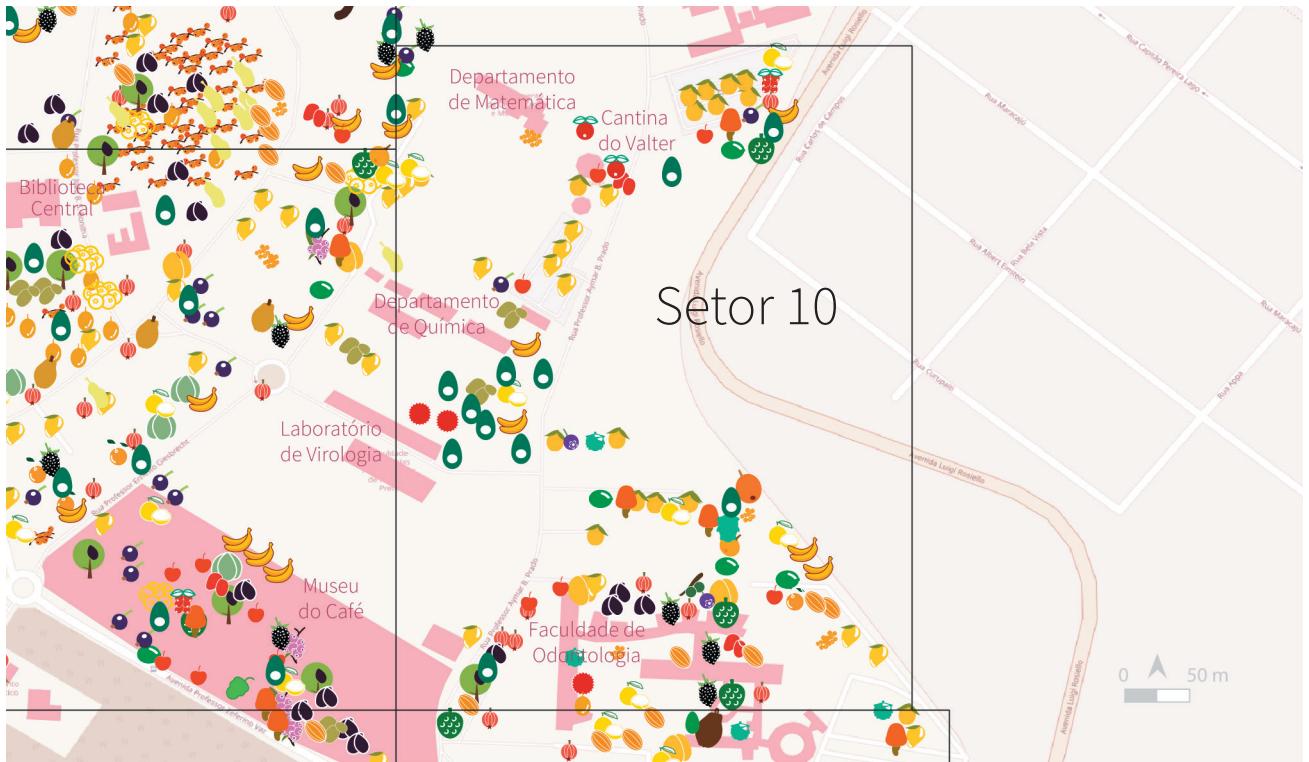
 urucum

 siriguela

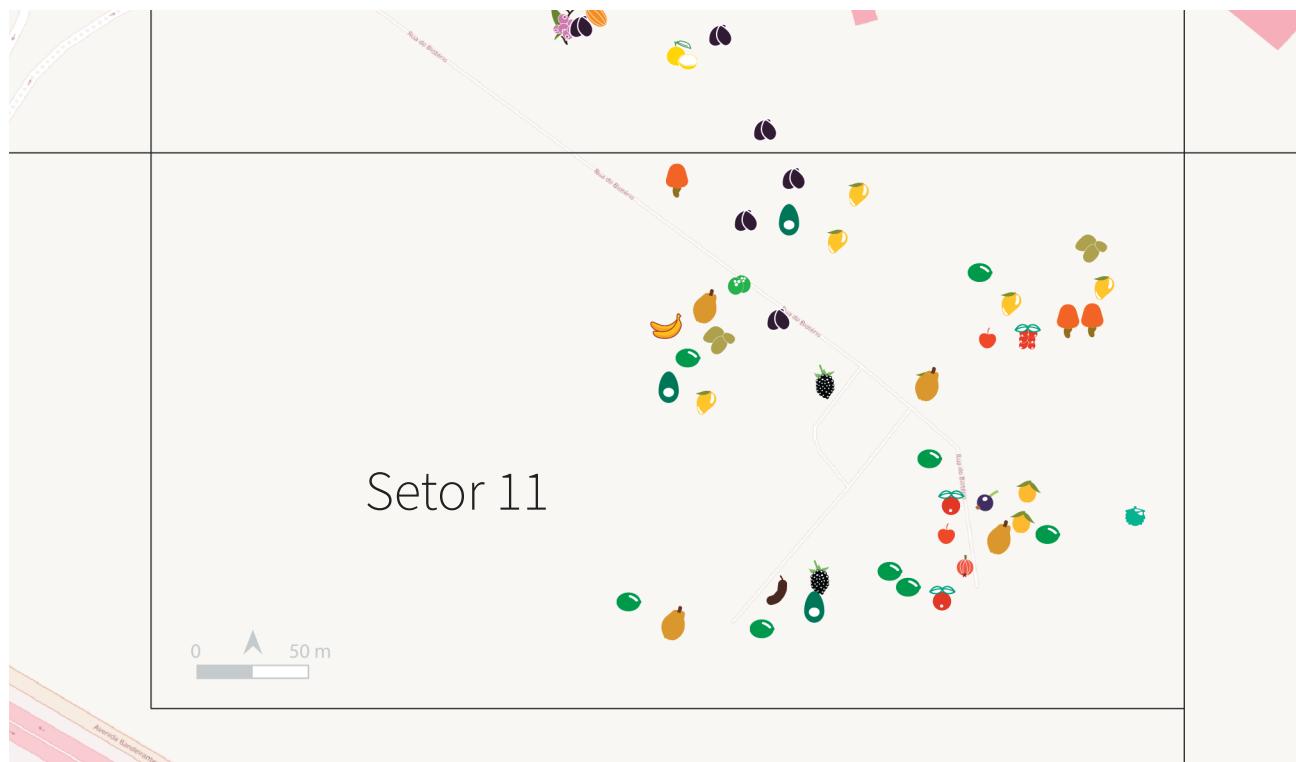
 sapoti



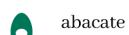
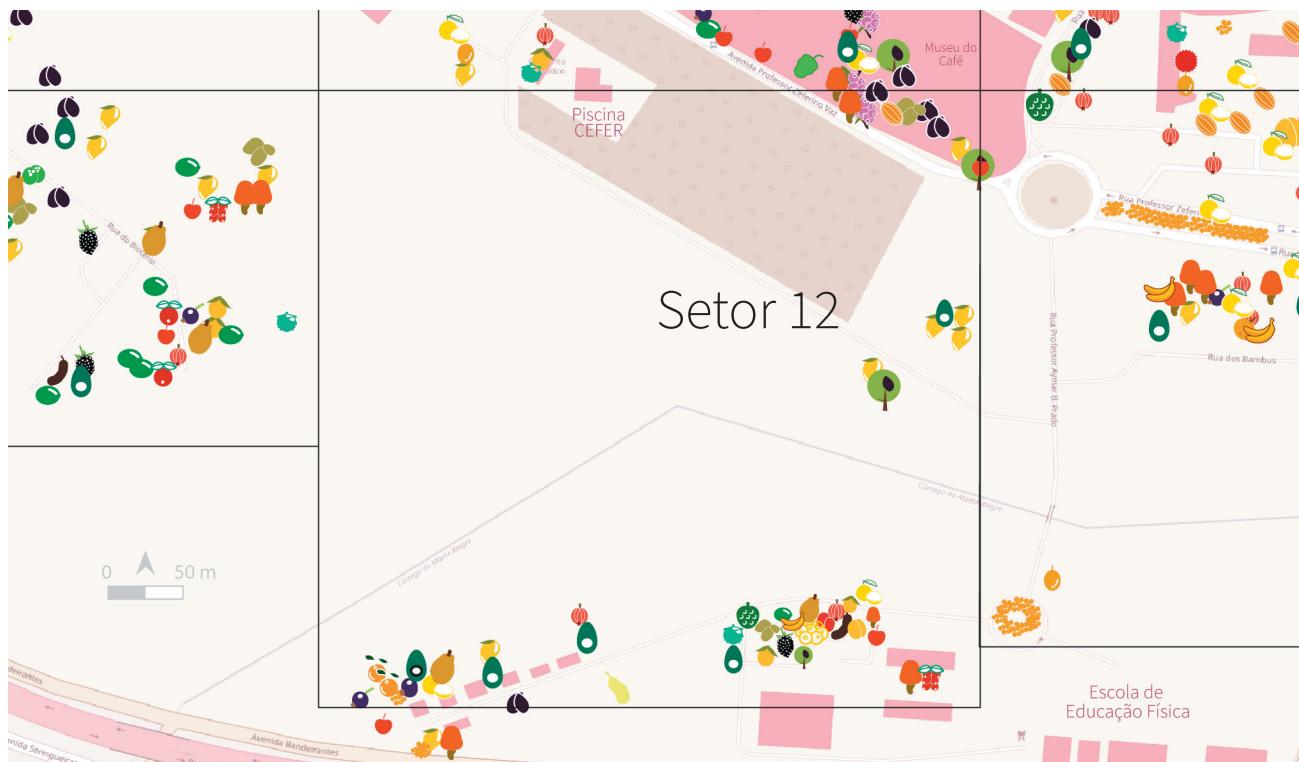
- | | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|-------------------------|--|----------------|--|------------------|--|--------------|
| | abacate | | café | | goiaba | | jenipapo | | pitaia |
| | abiu | | cajá-manga | | graviola | | jerivá | | pitanga |
| | acerola | | cajá-mirim | | grumixama | | limão | | tamarindo |
| | amora | | caju | | ingá | | maçã-de-elefante | | uvaia |
| | atemoia | | calabura | | jaboticaba | | manga | | uva-japonesa |
| | araçá-pêra | | castanheira do Maranhão | | jaca | | mexerica | | urucum |
| | banana | | costela de Adão | | jambo-amarelo | | nêspera | | siriguela |
| | bacupari | | coco | | jambolão | | oiti | | sapoti |
| | cabeludinha | | cuité | | jambo-vermelho | | pimenta-rosa | | |
| | cacau | | fruta-do-conde | | jatobá | | | | |



- | | | | | | | | | | |
|--|-------------|--|-------------------------|--|----------------|--|------------------|--|--------------|
| | abacate | | cafe | | goiaba | | jenipapo | | pitaia |
| | abiu | | cajá-manga | | graviola | | jervá | | pitanga |
| | acerola | | cajá-mirim | | grumixama | | limão | | tamarindo |
| | amora | | caju | | ingá | | maça-de-elefante | | uvaia |
| | atemoia | | calabura | | jabuticaba | | manga | | uva-japonesa |
| | araçá-pêra | | castanheira do Maranhão | | jaca | | mexerica | | urucum |
| | banana | | costela de Adão | | jambo-amarelo | | nêspera | | siriguela |
| | bacupari | | coco | | jambolão | | oiti | | sapoti |
| | cabeludinha | | cuité | | jambo-vermelho | | pimenta-rosa | | |
| | cacaú | | fruta-do-conde | | jatobá | | | | |



	abacate		cafe		goiaba		jenipapo		pitaia
	abiu		cajá-manga		graviola		jervá		pitanga
	acerola		cajá-mirim		grumixama		limão		tamarindo
	amora		caju		ingá		maça-de-elefante		uva
	atemoia		calabura		jaboticaba		manga		uva-japonesa
	araçá-pêra		castanheira do Maranhão		jaca		mexerica		urucum
	banana		costela de Adão		jambo-amarelo		nêspera		siriguela
	bacupari		coco		jambolão		oiti		sapoti
	cabeludinha		cuité		jambo-vermelho		pimenta-rosa		
	cacaú		fruta-do-conde		jatobá				



abacate



abiu



acerola



amora



atemoia



araçá-pêra



banana



bacupari



cabeludinha



cacau



café



cajá-manga



cajá-mirim



caju



calabura



castanheira do Maranhão



costela de Adão



coco



cuité



fruta-do-conde



goiaba



graviola



grumixama



ingá



jabuticaba



jaca



jambo-amarelo



jambolão



jambo-vermelho



jatobá



jenipapo



jerivá



limão



maçã-de-elefante



manga



mexerica



nêspera



oiti



pimenta-rosa



pitaia



pitanga



tamarindo



uvaia



uva-japonesa



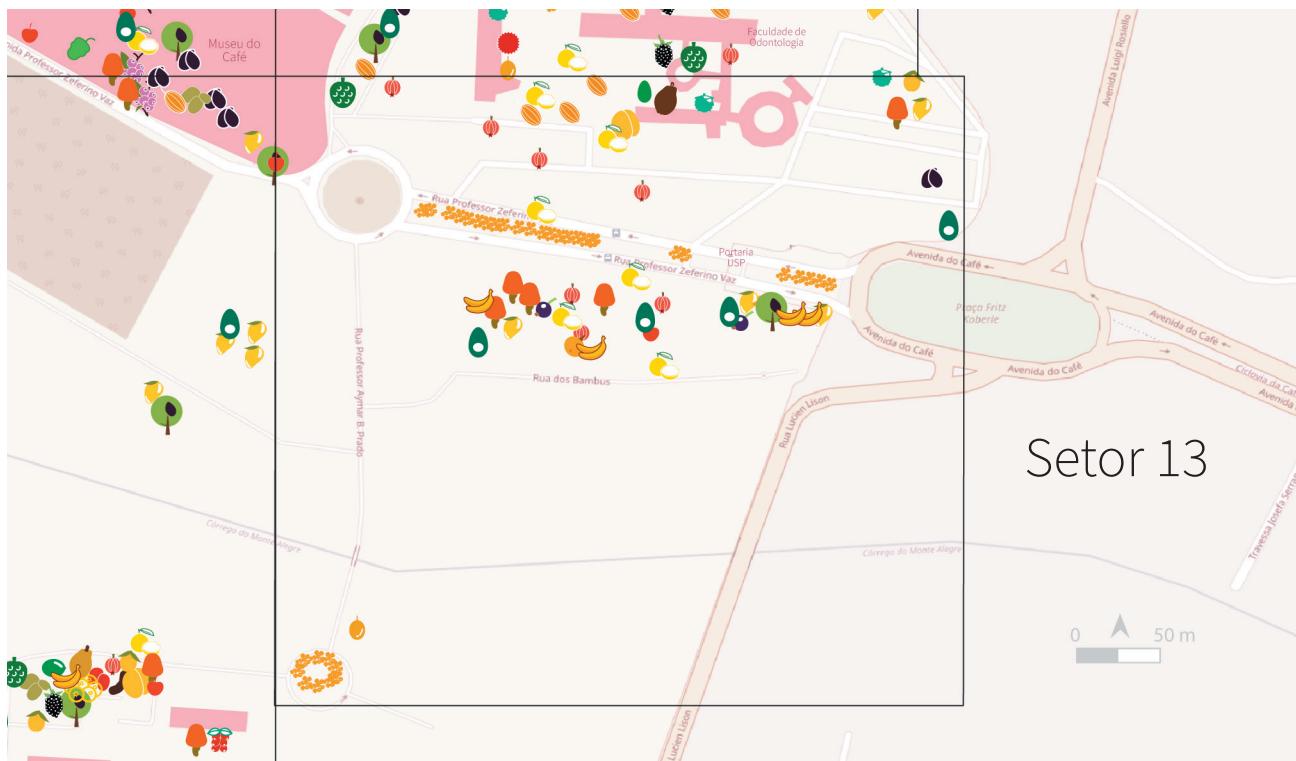
urucum



siriguela



sapoti



- | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---|-------------------------|---|----------------|---|------------------|---|--------------|
|  | abacate |  | café |  | goiaba |  | jenipapo |  | pitaia |
|  | abiu |  | cajá-manga |  | graviola |  | jervá |  | pitanga |
|  | acerola |  | cajá-mirim |  | grumixama |  | limão |  | tamarindo |
|  | amora |  | caju |  | ingá |  | maçã-de-elefante |  | uvaia |
|  | atemoia |  | calabura |  | jaboticaba |  | manga |  | uva-japonesa |
|  | araçá-pêra |  | castanheira do Maranhão |  | jaca |  | mexerica |  | urucum |
|  | banana |  | costela de Adão |  | jambo-amarelo |  | nêspera |  | siriguela |
|  | bacupari |  | coco |  | jambolão |  | oiti |  | sapoti |
|  | cabeludinha |  | cuité |  | jambo-vermelho |  | pimenta-rosa | | |
|  | cacau |  | fruta-do-conde |  | jatobá | | | | |

LITERATURA INDICADA

Balick, M. J. & Cox, P. A. 1996. *Plants, people, and culture: the science of ethnobotany*. Scientific American Library, New York.

Corrêa, M. Pio (Manoel Pio), 1974. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. 6 vol. Editor IBDF, Rio de Janeiro.

Cotton, C. M. 1996. *Ethnobotany: principles and applications*. John Wiley and Sons, Ltd. Baffins Lane.

Kinupp, V.F. & Lorenzi, H. 2014. *Plantas alimentícias não convencionais PANC no Brasil*. 2 Ed. Editora Plantarum, Nova Odessa.

Lewington, A. 1990. *Plants for people*. The Natural History Museum, London.

Lorenzi, H. 2015. *Frutas no Brasil: nativas e exóticas*. Editora Plantarum, Nova Odessa.

Lorenzi, H. 2016. *Árvores brasileiras. Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil*. Vol. 2. Editora Plantarum, Nova Odessa.

Lorenzi, H. 2020. *Árvores brasileiras. Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil*. Vol. 1. 8a ed. Editora Plantarum, Nova Odessa.

Lorenzi, H. 2021. *Árvores brasileiras. Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil*. Vol. 3. 3a ed. Editora Plantarum, Nova Odessa.

SITES ÚTEIS

<https://www.embrapa.br>

<https://www.ibflorestas.org.br>

<http://floradobrasil.jbrj.gov.br>

<http://www.ceplac.gov.br>

REFERÊNCIAS IMAGENS EXTERNAS

Página 48

Foto do fruto da costela-de-adão: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b9/Monstera_deliciosa_fruits.JPG

Página 88

Foto do fruto da nêspera: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nespera_\(Loquot\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nespera_(Loquot).jpg)

Página 89

Foto da flor da nêspera: <https://www.flickr.com/photos/mauroguanandi/2385929724/>

Página 91

Foto da flor do oiti: <https://www.flickr.com/photos/mercanteweb/36698007160>

Página 94

Foto do fruto do ora-pro-nobis: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/40/Pereskia_Grandifolia_Fr%C3%BCchte.JPG

Todas as imagens desse guia são de propriedade dos autores e não podem ser usadas, reproduzidas ou distribuídas sem a devida autorização.

SOBRE OS AUTORES

José Ricardo Barosela.

Biólogo, mestre em Ecologia e Recursos Naturais e doutor em Entomologia, trabalha no Departamento de Biologia da FFCLRP-USP, campus de Ribeirão Preto. Desempenha atividades didáticas em disciplinas da área da Botânica e orienta estudantes de graduação em Biologia. Em pesquisa, investigou a relação entre plantas e insetos herbívoros mediadas por substâncias secundárias vegetais e ciclagem de nutrientes em restauração florestal.

Atende também à comunidade na identificação de plantas e a professores e estudantes dos ensinos médios e fundamental no desenvolvimento de atividades nas disciplinas de biologia e ciências.



Helijone (Jone) Munhoz Rosa.

Nasceu em Assis, interior de São Paulo, em 1993, onde terminou o ensino fundamental e médio. Após trabalhar na área comercial e terminar o ensino técnico em segurança do trabalho, decidiu trilhar sua jornada com a biologia. Ingressou em 2013 em Ciências Biológicas na Universidade de São Paulo em Ribeirão Preto.

Sempre encantado com a área da divulgação científica e popularização da ciência, participou do Centro Estudantil da Biologia, organizando eventos de extensão, participou também da Comissão de Cultura e Extensão da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto. A partir de 2016, desenvolveu um apreço profundo pela botânica. Atualmente, trabalha como professor de ciências e biologia em Assis e atua em projetos de divulgação científica.



