

Caricaceae

1. Características



Porte: árboles o arbustos con tallos blandos, poseen látex lechoso; dioicos, raro monoicos.



Hojas: alternas, grandes, palmadas, largamente pecioladas, sin estípulas.



Flores: solitarias, o en cimas, imperfectas, raro perfectas, hipóginas.



Perianto: cáliz, 5 sépalos soldados; corola, 5 pétalos libres o soldados.



Androceo: estambres, 5-10 libres, soldados a los pétalos.



Gineceo: óvulario súpero, carpelos, 5 soldados, óvulos ∞ , parietales. estilo corto con 5 estigmas.

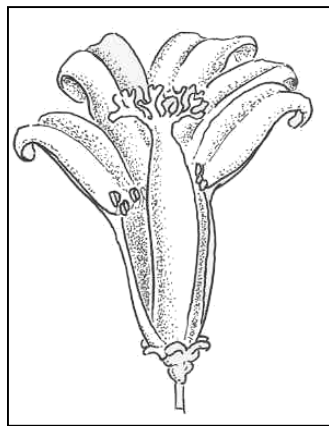


Fruto: baya.

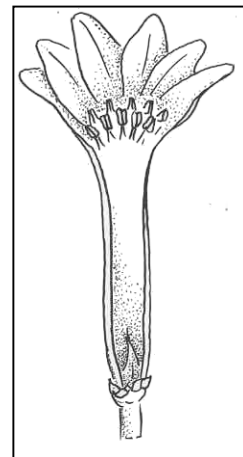


Semillas: endosperma oleoso, embrión recto.

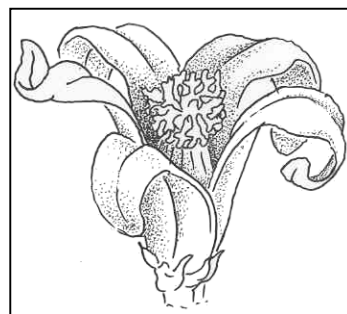
Carica papaya



Flor perfecta



Flor estaminada



Flor pistilada

2. Biología floral: es compleja; presenta cinco tipos básicos de flores:

Tipo 1: flores pistiladas, carecen de estambres o rudimentos de ellos; fruto grande de 1 a 2,5 Kg. de peso con cavidad interior grande.

Tipo 2: parecidas a las anteriores, pero con cinco estambres, fruto redondeado pentalobulado.

Tipo 3: intermedio. No es un tipo definido; pueden tener 5 a 10 estambres; 5 a 10 carpelos; frutos deformes.

Tipo 4: perfectas, son flores perfectas, normales, gamopétalas, reunidas en cimas. Androceo con 10 estambres, todos funcionales; 5 carpelos; fruto alargado con cavidad interior pequeña.

Tipo 5: flores estaminadas con 10 estambres. Pistilo rudimentario; no producen frutas.

3. Distribución y hábitat: familia tropical, muy abundante en Sudamérica, sólo dos especies son nativas del Oeste de África.



4. Representantes de la familia Caricaceae: la familia está constituida por 4 géneros y 31 especies. (Mabberley, 1993) En Argentina viven 2 géneros y 5 especies (Zuloaga y Morrone, 1999).

Especies nativas	Especies exóticas	Nombre vulgar
<i>Jacaratia spinosa</i>	<i>Carica papaya</i> (Fig. 1)	mamón
<i>J. corumbensis</i>	<i>Cylicomorpha parviflora</i>	
<i>Carica quercifolia</i>		

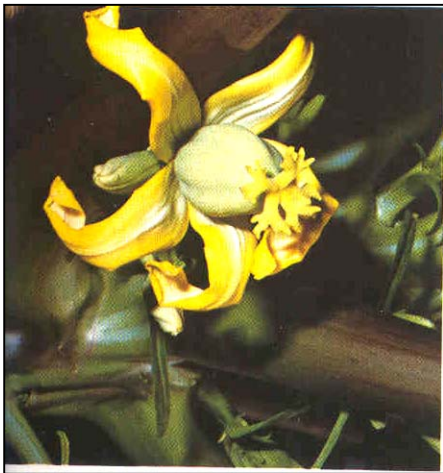
5. Importancia económica: *Carica papaya* L.(mamón). El mamón era desconocido en el viejo mundo, hasta que los españoles y portugueses llevaron las primeras semillas, desde los países tropicales de América. No se conoce en estado silvestre y se supone que es originario de México. El nombre genérico de *Carica* deriva del latín otorgado al higo comestible (*Ficus carica*) debido a las semejanzas de las hojas entre las dos plantas. Actualmente se lo cultiva en las zonas tropicales de todo el mundo; en nuestro país, no tiene gran importancia económica, pero su cultivo se realiza en la parte norte, calurosa y húmeda, en forma más o menos aislada. El papayo o mamón es una planta generalmente dioica; las flores aparecen en la axila de las hojas

superiores; las estaminadas en racimos péndulos; las carpeladas casi sésiles, solitarias o en corimbos de pocas flores. El látex, que existe en abundancia en los frutos verdes, en hojas y en otras partes de la planta, contiene una enzima denominada papaína, que actúa sobre la albúmina, su acción proteolítica es semejante a la de la tripsina.

El mamón vive de 15 a 20 años y llega a una altura de 8 a 10 metros.

Una costumbre de los indígenas, de la región centroamericana era la de envolver las carnes duras de los animales de caza con las hojas de esta planta que contienen papaína y actúa haciéndolas más suaves. El látex es utilizado también en la clarificación de la cerveza y otras bebidas, para suavizar la lana, en la curtiembre de pieles y en la preparación de medicamentos como base de diferentes preparados digestivos. La corteza se aplica para reducir los callos. A la savia se atribuyen propiedades vomitivas y antihelmínticas. El mamón es una fruta sabrosa, estimada por sus cualidades refrescantes debido a su alto contenido en agua, cerca del 90 %. Contiene entre 4 y 10 % de azúcares, vitamina A y C, algo de G y pequeñas cantidades de B1. Se consume fresco en tajadas o rodajas (a veces agregando jugo de limón), o en forma de batido merengada o como ingrediente de ensaladas de frutas. El fruto verde se cocina como un vegetal y se preparan diversos dulces. En Estados Unidos, se emplea su pulpa en la preparación de helados y bebidas refrescantes, gasificadas o no. Se usan en la preparación de cosméticos, productos de perfumería diversos, etc. (Milano, 1959; Fernández Casas, 1987; Hoyos, 1994).

Fig. 1: *Carica papaya*



a. Flor pistilada



b. Flor estaminada



c. Flor perfecta



d. Corte longitudinal del fruto

(Figuras extraídas de
Hoyos, 1994)