

Cucurbitaceae

1. Características



Porte: hierbas, a veces leñosas en la base, trepadoras, con zarcillos.

Hojas: alternas, palmatilobadas, sin estípulas; a veces nectarios extraflorales.

Flores: solitarias o en cimas axilares, imperfectas, raro perfectas; monoicas o dioicas, actinomorfas, epíginas.

Perianto: cáliz, 3-6 sépalos, libres o soldados; corola, 3-6, pétalos.

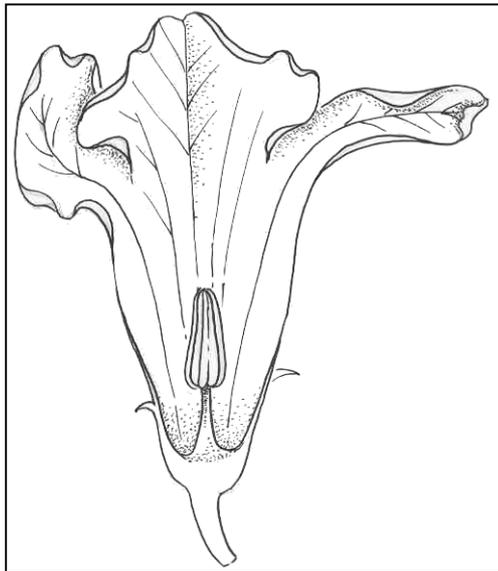
Androceo: estambres, 5, a menudo 3.

Gineceo: ovario ínfero, 2-5 carpelos, soldados, 1-3 lóculos, óvulos ∞ , parietales, estilos 1-3.

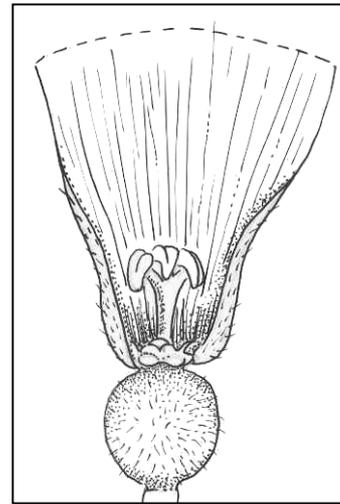
Fruto: baya (pepónide) menos frecuente cápsula.

Semillas: grandes, aplanadas, sin endosperma, cotiledones muy desarrollados y con reservas oleaginosas.

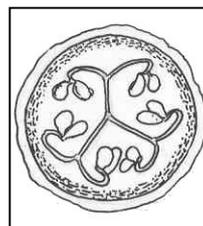
Cucurbita maxima



Corte longitudinal de la flor estaminada



Corte longitudinal de la flor pistilada



Placentación parietal

2. Biología floral: la polinización la llevan a cabo los insectos.

3. Distribución y hábitat: se encuentran distribuidas en regiones tropicales y subtropicales.



4. Representantes de la familia: la familia está constituida por 121 géneros, y 760 especies (Mabberley, 1993). En Argentina viven 21 géneros y 49 especies (Zuloaga y Morrone, 1999).

Especies nativas	Nombre vulgar	Especies exóticas	Nombre vulgar
<i>Cucurbita maxima</i> subs. <i>andreana</i>	zapallito amargo	<i>Citrullus lanatus</i> (Fig. 2)	sandía
<i>Momordica charantia</i> var. <i>abbreviata</i> (Fig. 1)		<i>Cucumis melo</i> (Fig. 3)	melón
<i>Melotrias cucumis</i>	pepino del monte	<i>Cucurbita pepo</i>	zapallo de Angola
		<i>Lagenaria siceraria</i>	mate porongo
		<i>Luffa aegytiaca</i>	esponja vegetal

5. Importancia económica: *Cucumis melo* L. (melón): originario de las regiones áridas del trópico de Asia Central, su cultivo se ha extendido a la mayor parte del mundo tropical y subtropical donde es objeto de gran cultivo por sus exquisitos frutos.

Los frutos tienen gran demanda en el mercado nacional y extranjero. Se consumen frescos, como postre, solos, o en ensaladas con otras frutas. Este fruto contiene vitamina C, carotenos. Se lo utiliza en mascarillas como blanqueador de la piel (Hill, 1965; Hoyos, 1994; León, 1987).

Citrullus lanatus (Thumb.) Matsum. & Nakai (sandía): procede de las regiones semidesérticas de África Tropical donde su consumo es muy antiguo, entre las tribus salvajes. Se cultiva desde hace siglos y llegó a la India y Egipto a principio de la época histórica, de donde pasó a las regiones tropicales y subtropicales de América y de todo

el mundo. El nombre genérico de *Citrullus* es un diminutivo de *Citrus*, hace alusión al parecido de los frutos de ambos géneros.

La pulpa rojiza es muy dulce y jugosa. Los frutos se consumen al natural como postre o en ensalada de frutas. También se utilizan para conservas, mermeladas y jaleas. Por su alto contenido en pectina se añaden a los jugos de frutas que se gelatinizan con facilidad. Las semillas son aceitosas, comestibles a veces se incluyen en la fabricación de turrone (Hill, 1965; Hoyos, 1994; León, 1987).

Luffa aegyptiaca Miller. (esponja vegetal): la esponja es un retículo fibroso, se compone de fibras muy fuertes que se multiplican y extienden entre las células vecinas por crecimiento intrusivo. Para la preparación del producto comercial se deja los frutos en agua a fin de separar los restos de la cáscara y del parénquima y se blanquea con productos químicos antes de empacarse como esponjas, previo proceso de enriado (Hill, 1965; León, 1987).

Cucurbita pepo L. (calabaza): es empleada para pastelería, conservas y como alimento para el ganado. Contiene sales minerales, calcio, fosfato, vitaminas A, B y C. Las semillas son utilizadas como tenífugos (Hill, 1965; León, 1987).

Lagenaria siceraria (Molina) Standl. (mate porongo): las características del fruto de *Lagenaria* difiere del de *Cucurbita* en que inmediatamente debajo de la epidermis se encuentran varias capas de esclerénquima, las dos más externas con células isodiamétricas de paredes muy gruesas forman un tejido impermeable, debido a esto se utiliza como recipiente para tomar mate (Hill, 1965; León, 1987).

Fig. 1: *Momordica charantia*

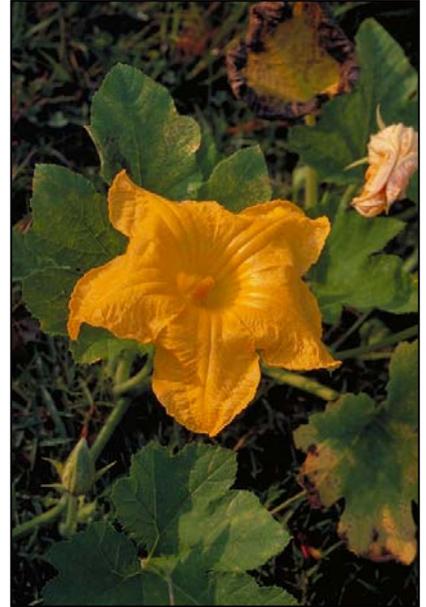


a. Detalle de los frutos
(Extraída de Judd *et al.*, 1999)

Fig. 2: *Citrullus lanatus*



a. Frutos
(Extraída de Silva, 1996)

Fig. 3: *Cucurbita melo***a.** Aspecto general**b.** Flor estaminada**c.** Detalle del androceo**d.** Flor carpelada**e.** Detalle del gineceo**f.** Frutos(Figuras extraídas de Judd *et al.*, 1999)