

Sapotaceae

1. Características



Porte: arbustos o árboles.

Hojas: alternas, o subopuestas, simples, enteras.

Flores: en cimas; perfectas, actinomorfas.

Perianto: cáliz, 4-5 sépalos libres; corola, 4-5 pétalos soldados, a veces urceolada.

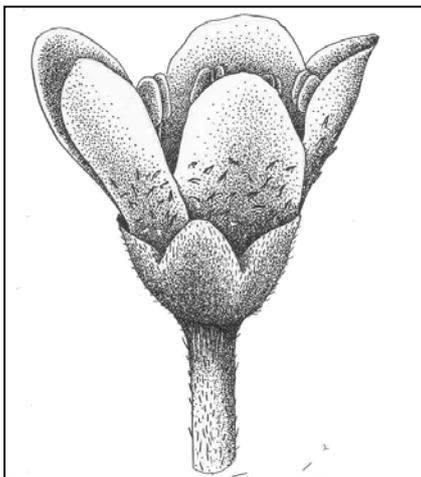
Androceo: estambres, 4-5 soldados a la corola, 0-5 estaminodios petaloides.

Gineceo: ovario súpero; (2) 3-8 (10), a menudo 4 carpelos, 2-5 (6) lóculos, uniovular; óvulos ∞ , axilares o basales; estilo único, estigma pequeño.

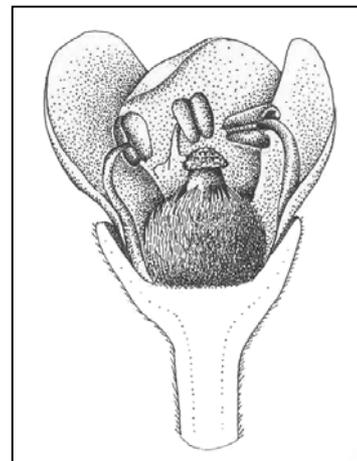
Fruto: baya.

Semillas: grandes, endosperma oleaginoso que se pierde en la madurez.

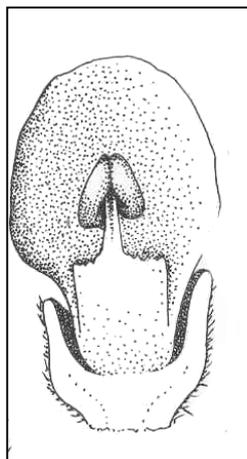
Chrysophyllum marginatum



Flor en antesis



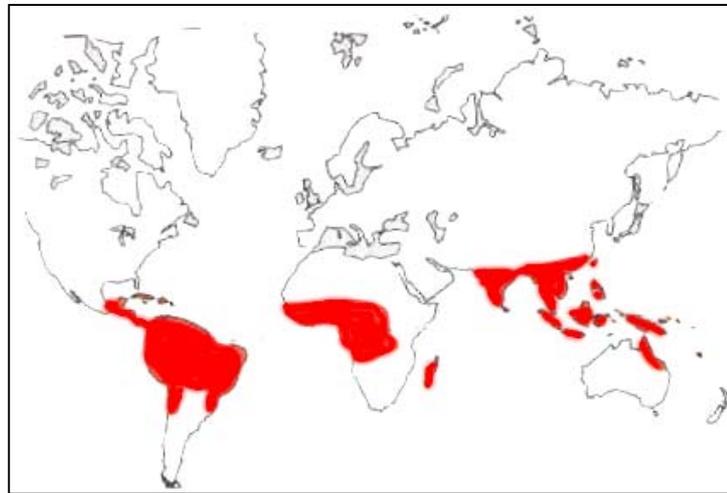
Interior de la flor



Pétalo con un estambre

2. Biología floral: *Manilkara* tal vez sea polinizada por murciélagos y los demás géneros, se supone, que son polinizados por insectos. Las flores de *Pradosia ptychandra* fueron vistas siendo polinizadas por el marsupial *Caluromys philander*.

3. Distribución y hábitat: es una familia de árboles tropicales. Viven en bosques pluviales montanos y de tierras bajas.



4. Especies de la Familia Sapotaceae: está constituida por 107 géneros y 1000 especies (Mabberley, 1993). En Argentina viven 3 géneros y 7 especies (Zuloaga y Morrone, 1999).

Especies nativas	Nombre vulgar	Especies exóticas	Nombre vulgar
<i>Chrysophyllum gonocarpum</i> (Fig. 1)	aguaí dulce	<i>Chrysophyllum oliviforme</i> (Fig. 3)	
<i>Chrysophyllum marginatum</i>	aguaí	<i>Manilkara achras</i> (Fig. 4)	níspero
<i>Pouteria salicifolia</i> (Fig. 2)	mata ojo	<i>Manilkara sapota</i> (Fig. 5)	árbol del chicle
		<i>Pouteria campechiana</i> (Fig. 6)	canistel
		<i>Pouteria zapota</i> (Fig. 7)	zapote

5. Importancia económica: *Pouteria salicifolia* (Spreng.) Radlk. (mata ojo): es una especie del Brasil austral, Uruguay y la Mesopotamia argentina, creciendo en las selvas marginales. Florece en verano, fructifica en verano y otoño.

Su nombre vulgar remite al hecho de que al quemarse la madera, el humo acre e irritante daña la vista e induce al llanto. En la tradición gauchesca se dice que si un gaucho llora, por alguna pena le hecha la culpa a la leña de mata ojo, para no admitir su flaqueza (Martínez Crovetto, 1979). Las hojas en aplicación externa, son vulnerarias. Contiene peroxidadas en los tallos foliosos (Hill, 1965; Hoyos, 1994).

Pouteria sapota (Jacq.) H. Moore & Stearn (sapote): es oriundo de las tierras bajas de Centroamérica, su cultivo se extiende por toda América tropical.

El nombre científico de *Pouteria sapota* es el nombre latinizado con los que se designaban localmente algunas de las especies de la familia de las Sapotáceas.

Se cultiva primordialmente por sus frutos, los cuales se consumen crudos; pero también se elaboran con ellos mermeladas, jaleas, merengadas y helados.

La almendra de la semilla posee un alto contenido de "aceite sapuluyo", útil en la industria de cosméticos. La almendra no es comestible, por contener ácido hidrocianhídrico que da un sabor característico a almendras amargas.

En la medicina popular, el sapote tiene muchos usos. Así, por ejemplo, el fruto está considerado como antidiarreico. En gárgaras es utilizado contra las afecciones de la garganta. Según el botánico Standley, el aceite de las semillas era empleado por los indígenas de México, para mejorar el cabello y para dar sabor al chocolate. Este mismo aceite es muy reputado en Cuba para el tratamiento de la calvicie, colitis y ciertas afecciones cardíacas. En Centro América este aceite es utilizado en la fabricación de jabones, en la elaboración de turroneos chocolatados y para dar brillo y alisar el cabello.

La corteza se aplica para reducir los callos. A la savia se atribuyen propiedades vomitivas y antihelmínticas (Hill, 1965; Hoyos, 1994).

Manilkara zapota (L.) P. Royen (árbol del chicle): árbol nativo de Yucatán y de cuya corteza se extrae un latex, de importancia en la industria de la goma de mascar.

Según cuenta la historia en 1867 Antonio López, general mexicano, parte hacia el exilio desterrado por Benito Juárez, quien era presidente de la República. López llevaba consigo varias bolsas de "chicle" (especie de leche que se extrae del tronco del zapote), con la secreta esperanza de que en los Estados Unidos, alguien pudiese producir caucho con ello. A tal fin se asocia a Thomas Adams. Cinco años más tarde, luego de muchos intentos y de los centenares de chicles utilizados para realizar el experimento, no alcanzan para producir ni treinta gramos de caucho industrial. No obstante, Antonio López no se desanima, y como una broma propone producir una golosina o un remedio. La referencia a una golosina encuentra una razón de ser, López como todos los hombres de Yucatán, tenía arraigada costumbre de masticar goma incesantemente y como justificación, le explica a su socio" para un mexicano y más aún para un soldado mexicano, el chicle constituye algo así como una ayuda para aceptar su suerte. El chicle disipa la ira, hace desaparecer la angustia, apacigua el dolor y calma los nervios.

Adams, tuvo la idea de incorporar azúcar a la goma blanca, convirtiéndola así en la golosina, que poco tiempo después, todas las farmacias de Nueva Jersey expedían el producto en grandes cantidades. Su éxito traspuso todas las fronteras, y la venta de goma de mascar se difundió hacia los cuatro puntos cardinales. Algo más tarde, un comerciante de Cleveland, dedicado a la venta del maíz, logró incorporar jarabe hecho con este cereal a la savia del zapote y añadió a esa mezcla esencia de menta. Así nació el "chewing gum", chicle de goma de mascar tal como se conoce actualmente (Hill, 1965; Hoyos, 1994).

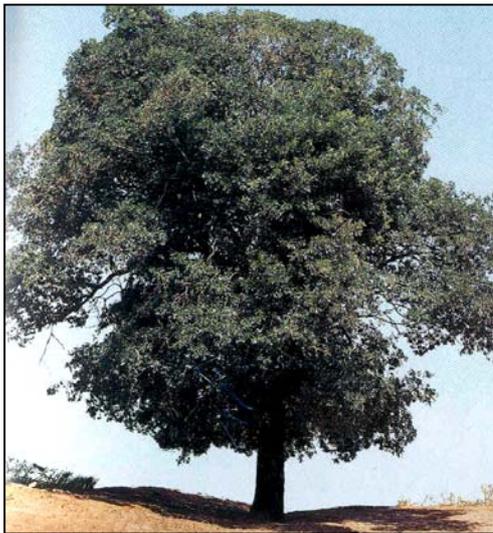
Chrysophyllum marginatum (Hook. & Arn.) Radlk. (aguai) *Chrysophyllum* proviene de los palabras griegas *chrysos*, "oro" y *phyllum*, hoja, se refiere al color dorado del envés de la hoja. Árbol con látex lechoso; flores perfectas blancas o cremosas, perfumadas. La producción de madera está actualmente aumentando de manera significativa, pues las sapotáceas son un componente importante de la mayor parte de los bosques pluviales, alcanzando hasta 30 metros de altura y 2 metros de diámetro. Algunas especies tienen madera muy pesada, resistente y duradera, pero a menudo

con un gran contenido en sílice, otras tienen madera ligera, algunos sin sílice (León, 1987).

Chrysophyllum gonocarpum (Mart & Eichler) Engl. (aguai dulce): es un árbol alto, frondoso, de 6 a 15 m de altura, de los bosques que bordean nuestros ríos. Las frutas, que maduran por octubre-noviembre, son amarillas, lustrosas, alargadas, con 3-5 semillas castaño oscuro. No conviene comerlas crudas, pues irritan mucho la boca, en especial cuando no están bien maduras. Su uso principal es para la preparación de un dulce que es clásico en toda la región guaraní. Para prepararlo, se hierven las frutas, se quitan las semillas utilizando sólo la parte carnosa. Es sano y aromático. En Corrientes se comercializan tanto las frutas, como el dulce, el cual suele usarse en capas de relleno para preparar un postre (INCUPO; León, 1987).

Palaquium gutta (Hook.) Baillon (gutapercha): del látex se obtiene la gutapercha, que constituye el primer producto comercial de la familia. Es un polímero del isopreno, diferenciándose del caucho por el tipo de isomerización, por no ser elástica, mejor aislante del calor y la electricidad, haciéndose plástica al aumentar la temperatura. Durante el siglo pasado se incrementó su uso, desde una curiosidad menor hasta llegar a ser un gran producto industrial, principalmente como aislante de cables telefónicos submarinos, aunque también se usa en la fabricación de pelotas de golf y empastes dentales (Hill, 1965; Hoyos, 1994).

Fig. 1: *Chrysophyllum gonocarpum*



a. Porte



b. Detalle de las hojas



c. Frutos

(Figuras extraídas de Lorenzi, 1999)

Fig. 2: *Pouteria salicifolia*



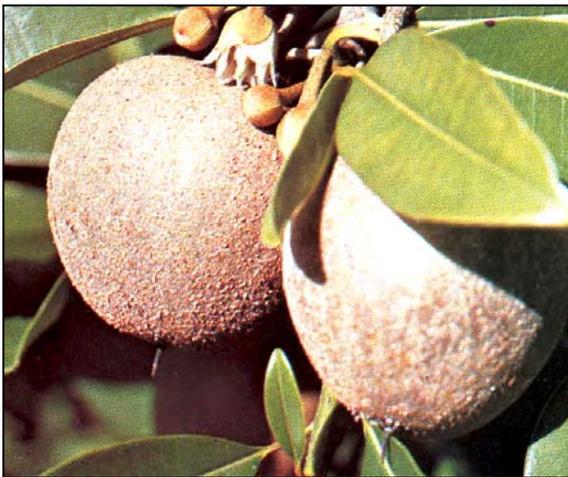
a. Detalle de las hojas e inflorescencias
(Extraída de Lahitte *et al.*, 1998)

Fig. 3: *Chrysopyllum oliviforme*



a. Hojas
(Extraída de Judd *et al.*, 1999)

Fig. 4: *Manilkara achras*



a. Frutos



b. Corte transversal de los frutos

(Figuras extraídas de Hoyos, 1994)

Fig. 5: *Manilkara zapota*



a. Flores y frutos

Fig. 6: *Pouteria campechiana*



a. Flores y frutos

(Figuras extraídas de Judd *et al.*, 1999)

Fig. 7: *Pouteria zapota*



a. Corte longitudinal del fruto
(Extraída de Hoyos, 1994)