

Clusiaceae (Guttiferarae, Hypericaceae)

1. Características



Porte: herbáceas o leñosas.



Hojas: opuestas, simples, generalmente sin estípulas, con glándulas.



Flores: inflorescencia cimosa. Flores perfectas o imperfectas, a veces las plantas son polígamas o dioicas, actinomorfas, hipóginas.



Perianto: cáliz, 2-10 sépalos libres o 4-5 soldados; corola 3-12 pétalos.



Androceo: estambres infinitos, generalmente en haces.



Gineceo: carpelos 3-5 unidos, óvulos, 1-∞ por lóculo, axilares o aprietales, estilos en número igual al de carpelos, libres o unidos, estigma lobado o peltado.

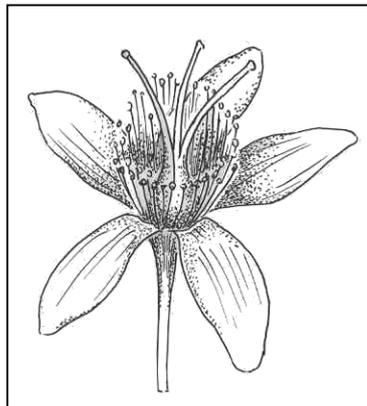


Fruto: drupa, baya, o cápsula septicida.

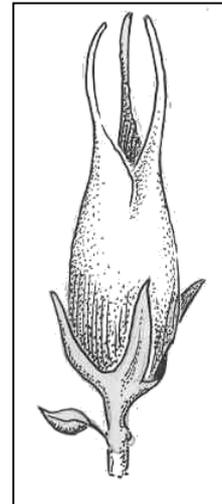


Semilla: pueden presentar un arilo, sin endosperma, embrión recto y grande.

Hypericum perforatum



Flor



Fruto

2. Biología Floral: la polinización es entomófila (Izco, 1998).

3. Distribución y hábitat: cosmopolita, distribuida especialmente en los trópicos.



4. Especies de la Familia Clusiaceae: presenta 47 géneros y 1350 especies (Mabberley, 1993). En Argentina viven 2 géneros y 15 especies (Zuloaga y Morrone, 1999).

Especies nativas	Nombre vulgar	Especies exóticas	Nombre vulgar
		<i>Clusia rosea</i> (Fig. 1)	
<i>Hypericum anceps</i>	sombrerito	<i>Garcinia mangostana</i>	mangostán
<i>H. connatum</i>	yerba del toro	<i>Mammea americana</i>	mamón de Sto. Domingo, mamey
		<i>Hypericum calycinum</i> (Fig. 2)	
		<i>Hypericum cistifolium</i> (Fig. 3)	
<i>Rheedia brasiliensis</i>	pacuri	<i>Hypericum perforatum</i> (Fig. 4)	hierba de San Juan
		<i>Hypericum patulum</i> (Fig. 5)	

5. Importancia: *Garcinia mangostana* L. (mangostán): es una de las frutas más famosas de la Península de Malasia, donde todavía se conservan en forma silvestre. El mangostán es un árbol de 10 a 20 m alt, con látex, su fruto es una baya, de un color externo que varía del rojo al púrpura. En un corte transversal se observa el pericarpio rosado y duro, con canales laticíferos. En el centro, el fruto se divide en gajos blancos, cada uno encierra una semilla. La pulpa blanca o arilo, es la parte comestible y presenta un sabor agridulce y aromático. En general se lo consume fresco, pero también en mermeladas. Además se cultiva como ornamental (Hoyos, 1994; León, 1987; Hill, 1965).

Hypericum perforatum L. (yerba de San Juan): naturalizada en la Argentina, presenta un pigmento llamado hipericina, presente en los botones florales, que produce fotosensibilización en el ganado cuando lo consume (Ragonese, 1984).

H. connatum Lam (yerba del toro): en medicina popular se usa la infusión o el decoctado para problemas cardíacos y también como ungüento para curar golpes (Martínez Crovetto, 1981).

Rheedia brasiliensis (Mart) Planch & Triana (pacurí): posee frutos comestibles. Se pueden consumir frescos o en forma de dulces. El árbol se puede cultivar también como ornamental y como árbol de sombra (Hoyos, 1994). En la plaza central de la localidad de Itatí (Corrientes) existe un buen ejemplar.

Fig. 1: *Clusia rosea*



a. Flores y frutos
(Extraída de Judd *et al.*, 1999)

Fig. 2: *Hypericum calycinum*



a. Flores
(Figura extraída de Salvat, 1977)

Fig. 3: *Hypericum cistifolium*



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



b. Cima con frutos

Fig. 4: *Hypericum patulum*



a. Aspecto general (Extraída de Salvat, 1977)

Fig. 5: *Hypericum perforatum*



a. Detalles de las
hojas
(Extraída de Judd *et al.*, 1999)