

Familia: Myristicaceae**1. Características**

Porte: árboles.



Hojas: alternas, enteras, pecioladas, coriáceas.



Flores: diclino-dioicas, pequeñas, dispuestas en inflorescencias, axilares o terminales.



Perianto: Sépalos: 3-4 soldados entre sí. Corola ausente.



Estambres: 3-18, filamentos libres o unidos, anteras bitecas de dehiscencia longitudinal.

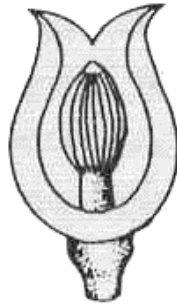


Fruto: carnoso, dehiscente por 2-4 valvas.

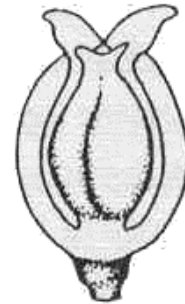


Semilla: con arilo de color rojo brillante, cupuliforme en la base, a menudo lacerado en el resto.

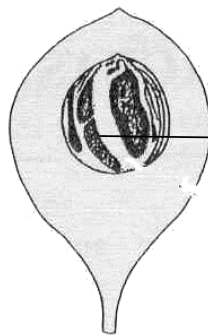
Detalles de la flor, fruto y semilla de *Myristica fragans*



Detalle de la flor estaminada



Detalle de la flor pistilada



Corte longitudinal del fruto

Macis o arilo



Corte transversal de la semilla

2. Biología floral y/o Fenología: *Myristica fragans* Houtt. crece en tierras bajas, de humedad

alta y permanente y en suelos fértiles; para su cultivo se prefiere los valles cerrados y calientes en los litorales y se la planta bajo sombra natural. En áreas de humedad continua florece todo el año, en regiones con estaciones alternas la floración se concentra en uno o dos períodos. Se propaga por semillas o injertos (León, 1987).

3. Distribución y Habitat: esta familia es exclusivamente tropical y casi todos su miembros habitan bosques pluviales de tierras bajas. Crecen en Malasia, especialmente en Nueva Guinea, en América tropical, África y Madagascar (Heywood, 1985).



3. Importancia: esta familia se caracteriza por la riqueza de principios aromáticos en el tronco, hojas y flores y la presencia de aceites en las semillas.

La especie económicamente más importante es *Myristica fragans* Houtt. (**nuez moscada**), cuyos frutos maduros y amarillos son arrancados del árbol separando la semilla del pericarpo, el cual se utiliza en Oriente en la preparación de dulces. El macis, que es el arilo seco, se remueve entero o cortado, se seca y se prensa cuidadosamente. Su color rojo brillante se torna amarillo y el producto final consiste en escamas oscuras, secas y flexibles. La semilla se somete a diversos procesos de desecación, una vez que está bien seca se separa la testa y queda la nuez, que es el producto comercial. Esta presenta una superficie surcada irregularmente debido a las depresiones formadas por el perisperma secundario. Las semillas contienen 33% de aceites fijos, utilizados para perfumes y jabones y 4.5 % de aceites esenciales, que le dan olor agradable y gusto amargo. Uno de sus componentes, **miristicina**, es venenoso al ser consumido en cantidades altas. Las semillas son cubiertas con cal antes de empacarlas y se las vende enteras y en polvo. Se las utiliza en gastronomía (como condimento de carnes y embutidos y como aromatizante de platos dulces y bebidas), perfumería (dentífricos), como especia y en la industria del tabaco. Con las cáscaras tiernas de los frutos maduros se prepara una jalea. Actualmente el producto comercial proviene de las pequeñas Antillas, de Indonesia y Malasia (León, 1987; Hill, 1965).

5. Especies de la familia Myristicaceae: existen 19 géneros y 440 especies, todas exóticas, de las cuales la más destacada es *Myristica fragans* Houtt. (nuez moscada, Fig. 1 a y b)

Fig. 1: *Myristica fragans*



a. Fruto



b. Corte longitudinal del fruto

(Figuras extraídas de Hoyos, 1994)