

## Familia: Piperaceae

### 1. Características



**Porte:** arbustos, subarbustos o plantas herbáceas, erguidas o trepadoras anuales o perennes.



**Hojas:** simples, alternas u opuestas, pecioladas, penninervadas o con nervaduras longitudinales, enteras, elípticas o cordiformes, a veces peltadas, glabras o pubescentes.



**Flores:** perfectas o diclino-dioicas, bracteoladas, aperiartadas.



**Estambres:** 2-10, uni o biseriados, filamentos libres o unidos, anteras bitecas, raramente uniloculares, de dehiscencia longitudinal.



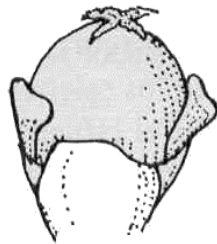
**Gineceo:** ovario sésil, súpero, comunmente de 3 carpelos, unilocular, uniovulado, estigma generalmente sésil, entero o lobulado.

**Fruto:** drupa o baya.



**Semilla:** ocupa el mayor volumen del fruto. La mayor parte de la semilla es episperma, porque el embrión es muy pequeño.

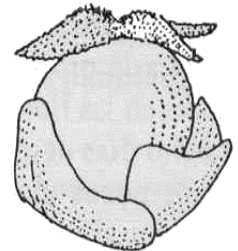
### Detalle de las flores y fruto de *Piper amalago*



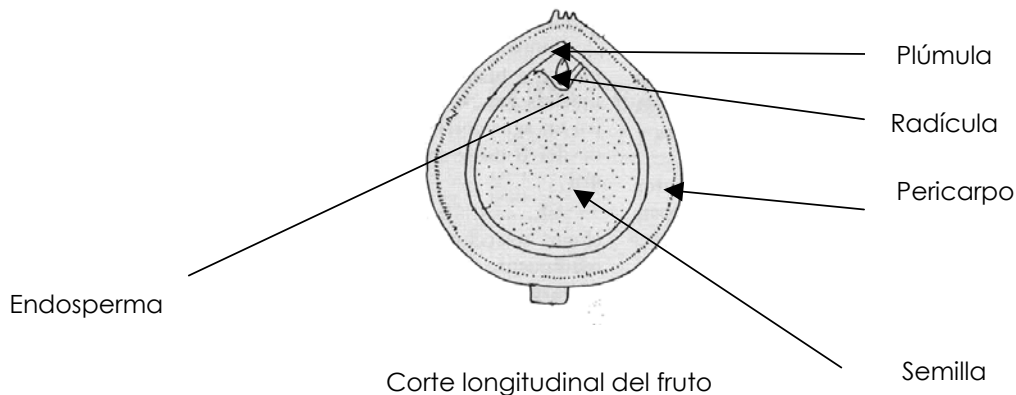
Detalle de la flor estaminada



Detalle de la flor perfecta



Detalle de la flor pistilada



**2. Biología floral y/o fenología:** En *Piper nigrum* L. hay una tendencia a la protoginia, porque los estambres se abren 5 u ocho días después de que el estigma es receptivo. Las flores están cubiertas por un polen viscoso y la polinización se hace entre flores de la misma espiga por gravedad, sin mayor influencia de la lluvia o insectos, aunque la alta humedad del aire parece ser un factor favorable (León, 1987). Para cultivar *Piper nigrum* el clima debe ser húmedo y cálido, con buena sombra. Prospera en varios tipos de suelo. Se propaga por semillas o por esquejes del ápice de la planta. Cuando alcanzan 60 cm de altura se le corta la punta para estimular el desarrollo de los brotes laterales. Empiezan a ser productivas a los dos o tres años .

**3. Distribución y Habitat:** Familia originaria de las regiones tropicales de ambos hemisferios. Habitan en selvas y bosques húmedos (Heywood, 1985).



#### 4. Especies c

| Especies nativas             | Especies exóticas                   | Nombre vulgar           |
|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| <i>Peperomia aceroana</i>    | <i>Peperomia marmorata</i> (Fig. 1) |                         |
| <i>Peperomia blanda</i>      | <i>Piper nigrum</i> (Fig. 2)        | Pimienta negra y blanca |
| <i>Piper gaudichaudianum</i> | <i>Piper betle</i>                  | Betel                   |
| <i>Piper amalago</i>         | <i>Piper hispidum</i> (Fig. 3)      |                         |

**5. Importancia:** Se cultivan como ornamentales *Peperomia coperota* Yunck y *P. scandens* Ruiz & Pavón. En medicina popular se utilizan: *Peperomia aceroana* C. DC., contra malestares hepáticos; la infusión de las hojas de *Piper dilatatum* Reichb. ex Kunth. y *Piper amalago* L. para males de riñón y para mejorar la circulación de la sangre. La decocción de sus hojas se usa como abortiva.

De *Piper nigrum* L. se obtiene la pimienta negra y blanca. Para la preparación de la **pimienta negra** comercial se recolectan los frutos cuando están inmaduros. Las espigas son secadas al sol o ahumadas y algunas veces son tratadas previamente con agua hirviendo. Una vez secas se separan las bayas o granos de pimienta por frotación y son empacados para el embarque. Son de color pardo o negro y tienen una superficie rugosa. La **pimienta blanca** se prepara con las bayas maduras. Después de recogidas se apilan para que fermenten o se maceran en agua. Luego se separa la pulpa y la cubierta exterior de la semilla. Es de color gris amarillento y de superficie lisa. El olor aromático de la pimienta se debe a un aceite volátil, mientras que su sabor picante proviene de una oleorresina. Estimula la secreción salival gástrica y tiene un efecto refrescante.

Se la utiliza como condimento (Hill, 1965).



**Fig. 1.** Rama con hojas y espigas florales de *Peperomia marmorata*

(Extraída de Heywood, 1985)



**Fig. 2.** Hojas y frutos de *Piper nigrum*

(Extraída de Judd *et al.*, 1999)



**Fig. 3.** Hojas e inflorescencias de *Piper hispidum*

(Extraída de Judd *et al.*, 1999)