

Olacaceae

1. Características



Porte: árboles, a veces arbustos o lianas.



Hojas: alternas, a veces dísticas, rara vez verticiladas o agrupadas en el extremo de las ramas.



Flores: perfectas, rara vez imperfectas, pequeñas, verdes, blancas o amarillas, actinomorfas, dispuestas en espigas, racimos o corimbos.



Perianto: sépalos 3-7, unidos, cortamente lobados, dentado crenulados. Pétalos en igual número al de los sépalos, libres o unidos, caducos, interiormente pubescentes.



Estambres: en número igual o doble al de pétalos, generalmente vistosos y de filamentos libres, anteras de dehiscencia longitudinal.



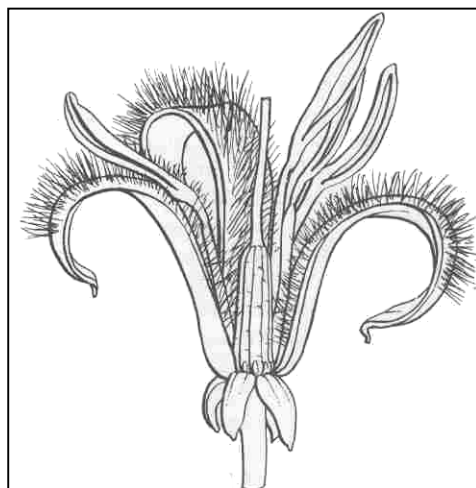
Gineceo: ovario súpero, a veces semi-ínfero o ínfero, con 2 o 3 carpelos y lóculos, 1 óvulo por lóculo, estilo cónico, columnar o pequeño, estigma 3-5 partido.

Fruto: drupas o nueces uniseminadas.

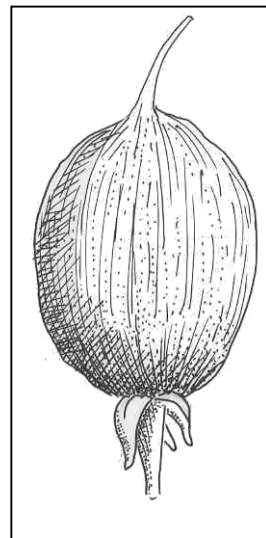


Semillas: con embrión pequeño y abundante endosperma aceitoso o amiláceo.

Ximena americana



Corte longitudinal de la flor
(Extraída de Boelcke, 1993)



Fruto

2. Distribución y Hábitat: se encuentran en zonas tropicales, mejor representadas en África del sur y Asia (Boelcke, 1981).



3. Especies de la Familia Olacaceae: presenta 29 géneros con 200 especies. En Argentina viven dos géneros monotípicos. En el centro y norte de Argentina es muy conocida *Ximena americana* con dos variedades *X. americana* var. *americana* y *X. americana* var. *argentinensis* (Zuloaga y Morrone, 1999).

Especies nativas	Nombre vulgar	Especies exóticas
<i>Schoepfia brasiliensis</i>		<i>Olax gambecola</i>
<i>Ximena americana</i> (Fig. 1)	(pata del monte, albaricoquero)	<i>Olax subscorpioidea</i>

4. Importancia: algunas especies de *Heisteria* y *Minquartia* tienen madera que es posible aprovechar para horcones, postes eléctricos, construcción de viviendas y también como leña. En el centro y norte de la Argentina *Ximena americana* L. es utilizada de diversas formas ya que posee frutos comestibles (aunque extraordinariamente amargos, debido a la presencia de ácido cianhídrico), raíces tintóreas, madera dura y hojas de efecto laxante aplicadas en medicina popular. En el Viejo Mundo las semillas de *Olax gambecola* L. se utilizan como condimento, ya que sus hojas, frutos y semillas huelen a ajo (Heywood, 1985; Boelcke, 1981; Killen, 1993).

Fig. 1: *Ximena americana*



a. Porte



b. Rama con flores



c. Rama con botones
florales

(Fotos: Elsa Cabral)