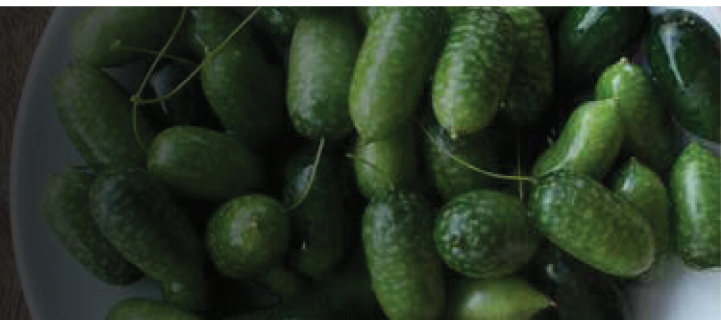


# *Melothria pendula*

## Mini-pepininho



NUNO RODRIGO MADEIRA<sup>1</sup>

**FAMÍLIA:** Cucurbitaceae.

**ESPÉCIE:** *Melothria pendula* L.

**SINONÍMIA:** *Bryonia convolculifolia* Schltl.; *B. guadalupensis* Spreng.; *Melothria fluminensis* Gardner; *M. guadalupensis* Spreng. Cogn. (Gomes-Klein et al., 2014).

**NOMES POPULARES:** Abóbora-do-mato, abobrinha-do-mato, cereja-de-purga, guardião, melão-de-beija-flor, melão-de-morcego, mini-pepininho, pepinículo, pepininho, pepino-bravo, pepino-de-sapo, pepino-do-mato, pepino-silvestre, tayuya-miúdo (Gomes-Klein et al., 2014; Flora SBS, 2014).

**CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS:** Herbácea trepadeira (Figura 1), provida de gavinhas simples helicoidais, com caules cilíndricos, sulcados, glabros ou levemente pubescentes, que atingem até 10 metros de comprimento. Folhas simples, 3–5 anguladas ou 3–5 suavemente palmatífidas, ápice agudo, não mucronulado; ásperas e com tricomas, lobuladas, pecíolos longos. Flores solitárias axilares, com pedúnculos longos (4 a 8cm), pequenas e amarelas, com três estames. Frutos peponídeos, cilíndricos, lisos, do tipo baga, com 1,5-2cm de comprimento, coloração verde-claro quando imaturos e verde-escuro a preto quando maduros, polpa suculenta verde-clara (Figura 2). Numerosas sementes, obovadas, 0,5 × 0,2–0,3cm, esverdeadas, pilosas.

**DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA:** Espécie encontrada na América continental, Bahamas e Oeste da Índia. No Brasil, ocorre em todos os estados da Federação e no Distrito Federal. Ocorre em outros países da América do Sul tropical (Gomes-Klein et al., 2014).

**HABITAT:** Ocorre em todos os biomas, nos cerrados, floresta ciliar ou de galeria, floresta ombrófila e restingas, em áreas abertas e antropizadas (Gomes-Costa; Alves, 2012; Gomes-Klein et al., 2014). Preferem solos bem drenados, em sub-bosques.

**USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL:** Os frutos podem ser consumidos in natura, em saladas ou em conservas, do mesmo modo que o pepino comum. Apresentam baixo teor calórico e, comparativamente à espécies de uso semelhante (pepino e maxixe), possui teores um pouco superiores em magnésio, fósforo e zinco (Kinupp, 2007).

<sup>1</sup> Eng. Agrônomo. Embrapa Hortaliças

O consumo dá-se, preferencialmente, na forma de frutos imaturos, pois quando maduros tendem a amargar um pouco. Pode ser utilizado ainda na composição de saladas de mini hortaliças, juntamente com tomate-cereja, physalis e até mesmo com pepino cornichon, sendo muito decorativa e saborosa.

Kinupp (2007) efetuou o plantio de *M. cucumis* e *M. fluminensis* (= *M. pendula*), conduzindo o primeiro em espaldeiras e o segundo em hastes de bambu pelo menor número de plantas, registrando as colheitas semanalmente, tendo obtido para *M. fluminensis* até 114 frutos com 145g em uma semana em uma única planta. Considerando 12 semanas de colheita, isso corresponde a 1,74kg e, ainda, considerando o espaçamento de 2,5 x 1,0m ou 4 mil plantas por hectare, a produção seria próxima de 7.000kg/ha.

A espécie é praticamente desconhecida, sendo esporadicamente consumida localmente no Centro-Oeste e no Norte do país. Entretanto, no segmento de mini hortaliças, há um enorme potencial ainda por ser explorado para essas espécies, que tem por vantagem o fato de reproduzir naturalmente frutos pequenos, que devem ser colhidos no momento adequado para não passarem do tamanho ideal.

**PARTES USADAS:** Frutos.



**FIGURA 1.** Planta de *Melothria pendula*. Foto: Nuno Rodrigo Madeira.



**FIGURA 2.** Frutos de *Melothria pendula*. Foto: Nuno Rodrigo Madeira.

**ASPECTOS ECOLÓGICOS, AGRONÔMICOS E SILVICULTURAIS PARA O CULTIVO:**

A espécie floresce e frutifica quase o ano todo (Flora SBS, 2014). Deve ser cultivada em locais bem drenados. Recomenda-se o tutoramento de modo a facilitar a colheita (Figura 3). Pode ser feito em espaldeira, em cercas ou telas ou em consórcio com milho ou, ainda, em arranjos em sistemas agroflorestais. Kinupp (2007) recomenda o tutoramento com tela, destacando que ela deve ser colocada a 10cm do solo, evitando a necessidade de condução manual das hastes, ressaltando que a tela facilita a colheita pela maior facilidade de localizar os frutos, comparativamente ao tutoramento com bambu ou galhos.

Kinupp (2007) relata a ocorrência de ataque da mariposa *Diphania nitidalis* aos frutos de *Melothria*, inseto considerado praga em cultivos de abóbora, pepino e abobrinha, entre outros.

**PROPAGAÇÃO:** Por sementes, até cinco sementes diretamente no local definitivo, efetuando o desbaste aos 15-20 dias. Pode-se fazer as mudas em recipientes para posterior transplante, como descreve Kinupp (2007). As sementes possuem alto poder germinativo, em geral superior a 90% (Flora SBS, 2014).

**EXPERIÊNCIAS RELEVANTES COM A ESPÉCIE:** Tem sido observado frutos de *Melothria* spp. de sabor extremamente amargo, como aqueles recebidos para identificação na Embrapa Hortaliças, em Brasília – DF, possivelmente sendo de outras espécies que não as

reconhecidamente comestíveis – *M. cucumis* e *M. pendula*. Kunkel (1984) cita a existência de sete espécies, porém Kinupp (2007) levanta a hipótese, em função de confusões taxonômicas, tratar-se na verdade de cinco espécies apenas.

**SITUAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE:** Por sua rusticidade, ocorre em abundância em algumas regiões do país. A espécie não foi avaliada quanto à ameaça até o momento.

**PERSPECTIVAS E RECOMENDAÇÕES:** Carece de estudos quanto à sistematização do seu cultivo e maior divulgação, podendo compor a pauta de mini hortaliças, nicho de mercado que vem se desenvolvendo de forma crescente nos últimos anos.



**FIGURA 3.** Planta de *Melothria pendula* cultivada sob tutoramento. Foto: Nuno Rodrigo Madeira.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FLORA SBS. *Melothria pendula* – **Pepino-do-mato**. Disponível em: <https://sites.google.com/site/florasbs/cucurbitaceae/pepino-do-mato>. Acesso em: 13/11/2014.

GOMES-COSTA, G.A.; ALVES, M. Flora of the Usina São José, Igarassu, Pernambuco: Cucurbitaceae. **Rodriguésia**, 63(4), 817-829, 2012.

GOMES-KLEIN, V.L.; LIMA, L.F.P.; GOMES-COSTA, G.A.; MEDEIROS, E.S. *Cucurbitaceae* in **Lista de Espécies da Flora do Brasil**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/floradobrasil/FB82147>. Acesso em: 17 Nov. 2014.

KINUPP, V.F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese (Doutorado). 2007. 562 f. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 2014.

KUNKEL, G. **Plants for human consumption: an annotated checklist of the edible phanerogams and ferns**. Koenigstein: Koeltz Scientific Books. 1984, 393 p.