

Autores

Ana Veruska Cruz da Silva Muniz

Josué Francisco da Silva Junior

Diagramação

Sandra Helena dos Santos

Outubro/2009

Mais Informações:

www.cpatc.embrapa.br

Av. Beira Mar, n.º 3250, Aracaju-SE

Tel. (79) 4009-1344

sac@cpatc.embrapa.br



JEQUI-PAPO

Embrapa

Tabuleiros Costeiros

Jenipapo

O jenipapeiro (*Genipa americana* L.) é originário do Norte da América do Sul, mas a sua distribuição ocorre em vários centros de diversidade, desde o México até o Norte da Argentina. No Brasil, está presente em todos os biomas, exceto nos Campos Sulinos. A espécie ainda é explorada sob a forma extrativista e a utilização dos seus frutos na alimentação se dá em todo o país, com destaque para a região Nordeste. A polpa do fruto maduro é macia, um pouco ácida e tem um sabor muito forte e marcante. Seus frutos são consumidos *in natura* ou na forma de balas, doces, sucos, sorvetes e, principalmente, licor. Apresenta grande importância também como planta produtora de corante, usado pelos índios desde a época pré-colombiana.

Em Sergipe, seu cultivo se dá em pequenos pomares, porém ocorrem em maior quantidade em populações naturais nas áreas de Mata Atlântica, sobretudo nas matas ciliares. Elevadas perdas de variabilidade genética devido à devastação dos ecossistemas em que a espécie vegeta têm causado preocupação entre os cientistas.

A Embrapa Tabuleiros Costeiros iniciou em 2008, pesquisas com a espécie, visando à conservação, caracterização e uso dos recursos genéticos do jenipapeiro no litoral do Nordeste. O trabalho faz parte da Plataforma Nacional de Recursos Genéticos Vegetais da Embrapa e tem como objetivo principal a implantação de um banco de germoplasma no Campo Experimental Jorge Sobral, em Nossa Senhora das Dores, SE.

Estudos de caracterização de frutos maduros, oriundos da Ilha Mem de Sá, Itaporanga d'Ajuda, Sergipe, mostraram os seguintes valores:

Características	Valores médios
Peso Médio	195,63 g
Firmeza da Polpa	1,20 N
Sólidos Solúveis (SS)	21,80 °Brix
Acidez Total Titulável (ATT)	0,93 (% ácido cítrico)
SS/ATT	23,44
pH	3,65
Vitamina C	21,27 (mg.100 g ⁻¹ MF)

Como ocorre com a maioria dos frutos tropicais, o jenipapo é altamente perecível, deteriorando-se em poucos dias, a depender do estágio de maturação em que é colhido e das condições onde são armazenados e/ou comercializados. Além das características organolépticas, valor nutricional e uso medicinal de seus frutos, a espécie é também indicada para recuperação de áreas degradadas.



Figura 1. Colheita do jenipapo com auxílio de podão.



Figura 2. Transporte dos jenipapos da ilha Men de Sá à Reserva do Caju (Embrapa – Tabuleiros Costeiros, Itaporanga d'ajuda - SE).



Figura 3. Frutos maduros logo após a colheita.