

Fruit miracle

Synsepalum dulcificum

Synsepalum dulcificum

Fruit miraculeux

Nom binominal

Synsepalum dulcificum

(Schumach. & Thonn.) Daniell, 1852

Classification APG III (2009)

Le **fruit miracle** ou **fruit miraculeux** (*Synsepalum dulcificum*) est une espèce d'arbres de la famille des *Sapotaceae* originaire d'Afrique de l'Ouest. Son fruit, le « fruit miracle » a pour effet de supprimer les sensations de l'acidité et de l'amertume pendant 30 à 60 minutes.

La baie elle-même a une faible teneur en sucre et un goût légèrement sucré.

Le nom de “fruit miracle” est aussi donné à *Gymnema sylvestre* et au *katemfe* (*Thaumatococcus daniellii*), qui sont deux autres espèces de plantes utilisées pour modifier la douceur perçue des aliments.

1 Description

La croissance de l'arbre est lente. Elle peut atteindre 6 mètres.

Ses feuilles, de forme ovale, sont de couleur vert foncé.

Sa floraison dure d'août à décembre et ses petites fleurs blanches donnent naissance à de très nombreux fruits rouges de forme ovale long de 2 à 3 cm, mûrs d'octobre à avril. Leur pulpe blanche et acidulée contient une seule graine^[1].

2 Propriétés

La pulpe du « fruit miracle » a la propriété de recouvrir les papilles gustatives de la langue ce qui neutralise l'acidité de tout autre aliment, citron par exemple durant environ une heure, car il contient une glycoprotéine nommée miraculine.

3 Utilisation

Dans les années 70, un entrepreneur américain nommé Robert Harvey a tenté de commercialiser la miraculine à grande échelle aux USA sous le nom de Miralin. Mais la FDA a bloqué le développement de ce nouvel édulcorant naturel sous prétexte qu'aucun test de non toxicité n'a été réalisé. A la même période, l'aspartame a, lui, été autorisé. En 2016, la commercialisation de la miraculine n'est toujours pas autorisée aux USA et en Europe (où elle est classée dans la catégorie "Nouveaux aliments") mais elle l'est au Japon^[2].

La miraculine commence à être utilisée pour adoucir les médicaments amers en particulier en **cancérologie** depuis que fin 2005, un chercheur japonais a trouvé le moyen de conservation de ce fruit très rapidement périssable en lyophilisant les graines^[3]. A Accra, au Ghana, les agriculteurs fabriquent des comprimés à partir du jus de fruit, d'abord surgelé puis déshydraté.

4 Notes et références

- [1] carib fruit
- [2] Can miraculin solve the global obesity epidemic ? The Atlantic - May 2014
- [3] Tahiti Heritage

5 Annexes

5.1 Articles connexes

- miraculine

5.2 Liens externes

- Référence Kew Garden World Checklist : *Synsepalum dulcificum* (en)
- Référence Catalogue of Life : *Synsepalum dulcificum* (Schumach. & Thonn.) Daniell (en)
- Référence Tela Botanica (La Réunion) : *Synsepalum dulcificum* (Schumach. et Thonn.) Daniell (fr)
- Référence ITIS : *Synsepalum dulcificum* (Schumacher & Thonn.) Daniell (fr) (+ version anglaise (en))

- Référence NCBI : *Synsepalum dulcificum* (en)
- Référence GRIN : espèce *Synsepalum dulcificum* (Schumach.) Daniell (en)
-  Portail de la botanique

6 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

6.1 Texte

- **Fruit miracle** *Source* : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruit_miracle?oldid=124790798 *Contributeurs* : Céréales Killer, Abrahami, Symac, Rosier, Hexabot, Escarbot, Calcineur, Eruedin, Dfeldmann, CommonsDelinker, Richardbl, SieBot, Dhatier, Alphos, Luckas-bot, Groucho-Bot, Xqbot, MastiBot, Lomita, EmausBot, HRoestBot, Charlrob, OrlodrimBot, Makecat-bot, Addbot et Anonyme : 14

6.2 Images

- **Fichier:Icône_botanique01.png** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icône_botanique01.png *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transféré de fr.wikipedia à Commons par Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original téléversé par Pixeltoo sur Wikipedia français

6.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0