

Jabuticaba

Jabuticaba, também chamada **guapuru** ou chuchu em São Paulo^[2], é o fruto da **jabuticabeira**, uma árvore frutífera brasileira da família das mirtáceas, nativa da Mata Atlântica. Com a recente mudança na nomenclatura botânica, há divergências sobre a classificação da espécie: *Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg. 1854,^[3] *Plinia trunciflora* (O. Berg) Kausel 1956^[4] ou *Plinia cauliflora* (Mart.) Kausel 1956.^[1] Segundo Lorenzi et al.^[5], *Plinia trunciflora* seria outra espécie, a jabuticaba-café.

Descrita inicialmente em 1828 a partir de material cultivado, sua origem é desconhecida. Outros nomes populares: **jabuticabeira-preta**, **jabuticabeira-rajada**, **jabuticabeira-rósea**, **jabuticabeira-vermelho-branca**, **jabuticaba-paulista**, **jabuticaba-ponhema**, **jabuticaba-açu**. Outra espécie de jabuticabeira é a *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg, conhecida como jabuticaba-sabará e encontrada com mais frequência nos estados de Goiás, Minas Gerais e São Paulo, no Brasil.

1 Etimologia

“Jabuticaba” é um termo originário da língua tupi. Existem duas etimologias possíveis:

- *ïapotî"kaba*, que significa “frutas em botão”;^[2]
- *ïabutikaba*, que significa "gordura de jabuti", pela junção de *ïaboti*, jabuti, e *kaba*, gordura.^[6]

2 Características

É planta perenifólia, higrófila e que exige sol de moderado a pleno. A árvore, de até dez metros de altura, tem tronco claro, manchado, liso, com até quarenta centímetros de diâmetro. As folhas, simples, têm até sete centímetros de comprimento. Floresce na primavera e no verão, produzindo grande quantidade de frutos. As flores (e os frutos) crescem em aglomerados no tronco e ramos. Seus frutos pequenos, de casca negra e polpa branca aderida à única semente, são consumidos principalmente *in natura*, ou na forma de geleia, suco, licor, aguardente, vinho e vinagre.

É uma das frutíferas mais cultivadas, desde o Brasil Colônia, em pomares domésticos. É tradição o aluguel de pés de jabuticaba, o que permite a colheita e o consumo de todas as frutas de um dado pé durante um certo período de tempo^[7]. Na cidade de Sabará, em Minas Gerais, no Brasil, é realizado, anualmente, o Festival da Jabuticaba,



Jabuticabeira em Carneirinho, em Minas Gerais, no Brasil.

visando a perpetuar a tradição da cidade como produtora da fruta^[8].

A dispersão dos frutos é feita pela fauna, incluindo aves. As sementes podem ser plantadas com a polpa, mas, para armazená-las, é necessário despolpá-las em água corrente e deixar secar à sombra.

2.1 Formas cultivadas

- jabuticaba-açu-paulista: frutos grandes de sabor levemente adstringente, consumidos “in natura”
- jabuticaba-ponhema: muito produtiva, frutos grandes ligeiramente amargos, usada na produção de geleia
- jabuticaba-precoco: frutificação freqüente, frutos pouco resistentes, com casca muito fina
- jabuticaba-vermelha: porte baixo, frutos vermelho-vinho^[9]



Jabuticabeira em Nova Odessa, em São Paulo, no Brasil.

2.2 Componentes

Estão presentes, na polpa da jabuticaba: ferro, fósforo, vitamina C e boas doses de niacina, uma vitamina do complexo B que facilita a digestão e ajuda a eliminar toxinas. Na casca escura existem teores de pectina e a peonidina, além de um pigmento, antocianina, responsável pela coloração azul-arroxeadada da jabuticaba [10]. No reino vegetal, a cor da jabuticaba é devido à presença de antocianina, serve para atrair os passarinhos. Isso é importante para espalhar as sementes e garantir a perpetuação da espécie.

Para a medicina, o interesse nas antocianinas é outro: elas têm uma potente ação antioxidante, ou seja, ajudam a eliminar do organismo moléculas instáveis de radicais livres. Esse efeito, observado em tubos de ensaio, dá uma pista para se compreender porque a incidência de tumores e problemas cardíacos é menor entre consumidores de alimentos ricos no pigmento. Ultimamente, surgiram estudos apontando uma nova ligação: as substâncias antioxidantes também auxiliariam a estabilizar o nível de açúcar no sangue dos diabéticos. Como a maior concentração de antocianinas está na casca da jabuticaba, é recomendável batê-la no preparo de sucos ou usá-la em geleias (as altas temperaturas não afetam suas substâncias benéficas).



Jabuticabeira em floração.

3 Ocorrência

No Brasil, é encontrada na Bahia, Pernambuco, Paraíba, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Espírito Santo, Paraná, Santa Catarina, Goiás e Rio Grande do Sul. Mais comum em planícies aluviais de beira de rios e em baixadas da mata pluvial e das submatas de altitude, principalmente de pinhais; é rara na mata primária sombria.

4 Usos



Jabuticaba

4.1 Paisagismo

Ornamental, a planta se presta ao paisagismo.

4.2 Ecologia

A planta atrai a avifauna.

4.3 Usos medicinais

A jabuticaba é utilizada para vários fins, tanto culinários como medicinais. Entre estes, o chá obtido com a casca do fruto é usado como tratamento para diarreias e disenterias, e para tratamento de inflamações crônicas nas amígdalas pode-se fazer gargarejos com esse chá. Entre outras propriedades fitoterápicas, destacam-se antiasmática, hemoptise, inflamações dos intestinos.^[11]

4.4 Suco

O suco extraído da jabuticaba é culturalmente chamado em Minas Gerais de “jabuticabada”, nome que já se espalhou por todo o Brasil.^[carece de fontes?] A famosa jabuticabada era usada por muitas tribos indígenas para alimentar, principalmente, gestantes, por ser rica em ferro.^[carece de fontes?]

4.5 Vinho de jabuticaba

Ao chegar na Mesorregião do Noroeste Fluminense, no Brasil, em fins do século XIX, os imigrantes italianos quiseram perpetuar o seu costume de fabricação e consumo de vinho. Não encontrando as uvas às quais estavam acostumados, os italianos passaram a fabricar vinho a partir das jabuticabas. Essa bebida tornou-se uma bebida típica da região.^[12]

4.6 Madeira

Por ser resistente, a madeira pode ser usada para o preparo de vigas, esteios, dormentes e obras internas.^[11]

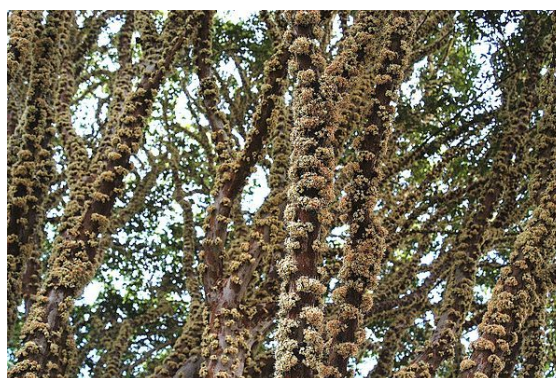
5 Aspectos econômicos

De acordo com Magalhães et al, citado por Mota (2002) o potencial econômico da fruta é alto para consumo “in natura”, entretanto por ser muito perecível seu período pós colheita é curto.^[11] Segundo Donadio (2000), a jabuticaba ainda é considerada uma fruta de pomares, mas a sua comercialização vem crescendo. Segundo o autor, em 1980 a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo comercializou em torno de 900 000 quilogramas de jabuticaba, e em 1998 este valor subiu para 4 000 000 de quilogramas.

6 Fenologia

A floração ocorre duas vezes ao ano, geralmente de julho a agosto e de novembro a dezembro, com os frutos amadurecendo entre agosto e setembro e de janeiro a fevereiro. Quando a planta é obtida por semente a primeira produção tem início após um período de 8 a 12 anos. Em condições de clima ideal podem ocorrer até 5 floradas. Segundo Duarte, sementes de frutos imaturos com 15 a 17 dias podem germinar.^[13]

7 Cultivo em pequena escala



Jabuticabeira em flor

O cultivo de enxertos é mais simples que desde a semente. Plantas enxertadas requerem manutenção cuidadosa e vivem menos tempo, embora produzam mais jovens. A taxa de germinação das sementes de jabuticaba é baixa. A planta jovem precisa ser mantida em ambiente semisombreado nos primeiros meses de vida. É preciso manter a terra sempre úmida, regar constantemente e podar os ramos baixos.

Entre safras, é necessário escovar o tronco e os galhos para retirar cascas e resíduos das frutas e/ou flores antigas. Para manter úmido, uma boa dica é colocar uma garrafa grande com um furo na base cheia de água ao lado do tronco. Porém regas constantes são indispensáveis para uma boa colheita. Para colher, espere os frutos estarem bem maduros, bem pretos e brilhantes. Quanto mais maduros, mais doces serão os frutos.

8 Referências

- [1] *Germplasm Resources Information Network*. Disponível em http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/tax_search.pl. Acesso em 14 de outubro de 2014.
- [2] FERREIRA, A. B. H. *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. Segunda edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. p.977
- [3] Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. 18 Sep 2009

- [4] Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. 18 Sep 2009
- [5] Lorenzi, Harri et al.: *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)*, Instituto Plantarum de Estudos da Flora, Nova Odessa, SP, 2006. ISBN 85-867174-23-2
- [6] NAVARRO, E. A. *Dicionário de tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*. São Paulo. Global. 2013. p. 152.
- [7] <http://colunistas.ig.com.br/curioso/2009/09/02/como-alugar-uma-jabuticabeira/>
- [8] <http://www.idasbrasil.com.br/idasbrasil/cidades/Sabara/port/jabuticaba.asp>
- [9] Lorenzi, Harri et. al.: *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)*, Instituto Plantarum de Estudos da Flora, Nova Odessa, SP, 2006. ISBN 85-867174-23-2
- [10] http://saude.abril.com.br/edicoes/0259/nutricao/conteudo_87702.shtml Jabuticaba: nossa pequena notável, página visitada em setembro de 2009
- [11] BORGES, M.H.C.B. e MELO, B. Cultura da jabuticabeira. Disponível em: <http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/jabuticaba.html>
- [12] *Bom Dia Rio*. Disponível em <http://globoTV.globo.com/rede-globo/bom-dia-rio/v/varre-sai-produz-vinho-de-jabuticaba/2060803/>. Acesso em 12 de janeiro de 2013.
- [13] Eduardo Suguino, Adriana Novais Martins, Patrícia Helena N. Turco, Terezinha Monteiro Dos Santos Cividanes, Ana Maria de Faria. Pesquisa e Tecnologia. A Cultura da Jabuticabeira. Disponível em: http://www.aptaregional.sp.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=1046&Itemid=380
- Festa da Jabuticaba que ocorre todos os anos em Cachoeira do Campo/MG
 - Bonsai de Jabuticaba

9 Fontes

- Lorenzi, Harri: *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil*, vol. 1. Instituto Plantarum, Nova Odessa, SP, 2002, 4a. edição. ISBN 85-86174-16-X

10 Ver também

- jabuticaba-café
- jabuticaba-sabará

11 Ligações externas

- Festival da Jabuticaba que ocorre todos os anos em Sabará/MG

12 Fontes, contribuidores e licenças de texto e imagem

12.1 Texto

- **Jabuticaba** *Fonte:* <https://pt.wikipedia.org/wiki/Jabuticaba?oldid=45408210> *Contribuidores:* Manuel Anastácio, Muriel Gottrop, Ligia, Stafusa, RobotQuistnix, Ricardo Carneiro Pires, OS2Warp, Disney, Campola, LijeBot, Jo Lorib, Altevir Vechia, Reynaldo, Hellen Perrone, Econt, Thijs!bot, MachoCarioca, Rei-bot, JSSX, Barão de Itararé, Idioma-bot, EuTuga, Mariafernanda58, Jesielt, SieBot, Lechatjaune, Teles, Vini 175, Alexbot, BioVika, Vitor Mazuco, Maurício I, Fabiano Tatsch, ThrasherÜbermensch, Luckas-bot, Nevinho, Jaguarlaser, Millennium bug, Etoresantos, Vanthorn, Salebot, ArthurBot, Xqbot, DanielGSouza, RedBot, MastiBot, KamikazeBot, HVL, Erico Tachizawa, Aleph Bot, EmausBot, ZéroBot, HRoestBot, Luanbot, Jbribeiro1, Mjbmrbot, Colaborador Z, Nando cunha, Rodrigolopes, Shgür Datsügen, Zoldyick, Abapuru, Bruno.karklis, Raul Caarvalho, Mirelli Navarra, Domsafer, Addbot, Ixocactus, O revolucionário aliado, Jean123 e Anônimo: 72

12.2 Imagens

- **Ficheiro:Commons-logo.svg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4a/Commons-logo.svg> *Licença:* Public domain *Contribuidores:* This version created by Pumbaa, using a proper partial circle and SVG geometry features. (Former versions used to be slightly warped.) *Artista original:* SVG version was created by User:Grunt and cleaned up by 3247, based on the earlier PNG version, created by Reidab.
- **Ficheiro:Farm-Fresh_tree.png** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/98/Farm-Fresh_tree.png *Licença:* CC BY 3.0 us *Contribuidores:* <http://www.fatcow.com/free-icons/> *Artista original:* FatCow Web Hosting
- **Ficheiro:Flor_de_jabuticaba4.JPG** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/19/Flor_de_jabuticaba4.JPG *Licença:* CC BY-SA 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Nevinho
- **Ficheiro:Information_icon.svg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/35/Information_icon.svg *Licença:* Public domain *Contribuidores:* en:Image:Information icon.svg *Artista original:* El T
- **Ficheiro:Jabuticaba_1.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1e/Jabuticaba_1.jpg *Licença:* CC BY 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Fernando Santos Cunha Filho
- **Ficheiro:Jabuticaba_flor.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Jabuticaba_flor.jpg *Licença:* CC BY 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Alexandre Campolina Campola
- **Ficheiro:Jabuticaba_fruto.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/63/Jabuticaba_fruto.jpg *Licença:* CC BY 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Alexandre CampolinaCampola
- **Ficheiro:Myrciaria_cauliflora.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/cf/Myrciaria_cauliflora.jpg *Licença:* CC BY-SA 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Bruno.karklis
- **Ficheiro:Myrciaria_cauliflora2.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/08/Myrciaria_cauliflora2.jpg *Licença:* Public domain *Contribuidores:* Transferido de pt.wikipedia para o Commons por Econt. *Artista original:* Altevir Vechia em Wikipédia em português
- **Ficheiro:Searchtool.svg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/61/Searchtool.svg> *Licença:* LGPL *Contribuidores:* <http://ftp.gnome.org/pub/GNOME/sources/gnome-themes-extras/0.9/gnome-themes-extras-0.9.0.tar.gz> *Artista original:* David Vignoni, Ysangkok
- **Ficheiro:Wikispecies-logo.svg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/df/Wikispecies-logo.svg> *Licença:* CC BY-SA 3.0 *Contribuidores:* Image:Wikispecies-logo.jpg *Artista original:* (of code) cs:User:-xfi-

12.3 Licença

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0