

Melicoccus bijugatus

El **mamón, cotoperí, huaya, guaya, guayo, maco, quenepa, papamundo, limoncillo** o **mamoncillo** (*Melicoccus bijugatus*) es un árbol frutal de la familia de las sapindáceas, natural de la zona intertropical de América. Se lo aprecia por sus frutos comestibles, unas drupas.

1 Nombre

El significado del nombre huaya, guaya y guayum es incierto, aunque podrían venir de la lengua nahuatl "hueyona"; hue-i (grande) y yona-catl (pulpa), siendo su significado: "pulpa grande". En Puerto Rico se conoce como quenepa.

2 Descripción

El **M. bijugatus** es un árbol de buen porte, alcanzando los 30 m de altura. Muestra hojas alternas en forma de espiral, de 8 a 12 cm de longitud las superiores y 3 a 6 cm las inferiores, pinnadas, con 4 a 6 folíolos opuestos de unos 5 a 10 cm de longitud cada uno. A comienzos de la estación húmeda produce panículas de pequeñas florecillas blancas o verdes, muy fragantes. Es **hermafrodita**; produce flores masculinas, femeninas y, ocasionalmente, con ambos sexos. Todo el año es temporada en especial de marzo a agosto. Es sensible a las sequías y heladas, por lo que se cultiva raramente fuera de su hábitat natural, donde se da de manera silvestre.

Existe una especie cuya cáscara es color amarillo y pulpa de color marfil muy dulce más pequeña llamada **cotope-riz** ("Melicoccus oliviformis").

3 Fruto

Drupa redonda de 2-4 cm de diámetro de cáscara verde delgada y quebradiza principalmente en su temporada de maduración y se agrupan en grandes ramos de hasta 10 cm de longitud. Contienen en pocas ocasiones dos semillas blancuzcas que normalmente ocupan la mayor parte del fruto y son rodeadas de una pulpa salmón gelatinosa, jugosa y comestible. Este madura en temporadas secas o en verano.

Los frutos maduros son agridulces, mucilaginosos y algo laxantes. Son excepcionalmente ricos en hierro (0,93mg por 100g) y fósforo (50,4mg por 100g). En Puerto Rico y



Fruto de la huaya, mostrando su textura y color.

Florida ha habido cierto trabajo de selección de variedades que producen frutos de características superiores. Se debe tener cuidado al consumir el fruto fresco, especialmente por los niños, ya que la semilla rodeada por la pulpa es resbaladiza y si es tragada accidentalmente puede atorarse en la garganta y causar la muerte por sofocación.

4 Uso

El uso principal son sus frutos, que se consumen frescos o se hacen conservas y frutas enlatadas, principalmente en América Central y del Sur. En Colombia y Venezuela, por ejemplo, se consume fresco e incluso se utiliza para preparar bebidas refrescantes enlatadas. El fruto, además de ser dulce y de sabor vinoso es de un color amarillo salmón y produce un tinte firme, aunque casi no es empleado para tal fin. La almendra tostada se parece a la del marañón y es muy apetecida por los niños. Con la pulpa se puede preparar cerveza o aguardiente. Los indígenas del Orinoco consumen la semilla cocinada como sustituto de la yuca. En Nicaragua las semillas se muelen con todo y pulpa luego se hacen en horchata para curar los parásitos

en los niños. O bien, se usa en refrescos, postres, helados y conservas. A pesar de que el uso como frutal es el principal, la madera de este árbol es de buen diámetro y apta para obras de construcción y carpintería general.

En Colombia incluso se emplea en obras finas de ebanistería. Sin embargo, se ha de usar en interiores pues no es una madera durable. Es blanco amarillenta, compacta y medianamente pesada (0.61), de grano fino y bonito aspecto. También tiene usos en medicina tradicional. La bebida de la decocción de la hoja con sal se usa para desórdenes nerviosos y fiebres. Las gárgaras con el jugo de la hoja macerado se emplean para dolor e infecciones de garganta. Con la semilla tostada y molida se hace un jarabe o té que se toma para la diarrea. En Venezuela, se utiliza para este mismo fin mezclado con miel de abeja.

En Panamá, las hojas son esparcidas en casas donde hay muchas pulgas, y se dice que estas son atraídas por las hojas, que luego son arrojadas fuera de la casa. Algunos creen que las hojas en realidad matan las pulgas y ahuyentan a los murciélagos. Las flores son ricas en néctar y apreciadas por colibríes y abejas. La miel producida es algo oscura pero de agradable sabor.

5 Ecología

Crece en elevaciones bajas a medianas hasta los 1000 msnm, con climas secos o húmedos con precipitaciones de 750 a 2500 mm, y requiere una estación seca marcada para florecer y producir de manera satisfactoria. Puede tolerar heladas. Crece en una amplia variedad de suelos, pero prefiere suelos profundos, fértiles, de origen calcáreo. Prospera incluso en suelos empobrecidos, en Yucatán prospera en suelos calizos con escasa tierra, colonizando muchas zonas.

6 Enfermedades y plagas

El árbol es hospedero de la mosca negra de los cítricos (*Aleurocanthus woglumi*), pero varios parasitoides (*Prospaltella* spp., *Eretmocerus serius*, *Amitus hesperidium*) proporcionan un control efectivo de esta plaga. En Florida, *Armillariella (Clitocybe) tabescens* causa pudrición de la raíz; *Fusarium* y *Phyllosticta* causan manchas foliares.

7 Taxonomía

Melicoccus bijugatus fue descrita por Nikolaus Joseph von Jacquin y publicado en *Enumeratio Systematica Plantarum, quas in insulis Caribaeis 19*, en el año 1760.^[1]


Sinonimia

- *Melicoccus bijuga* L.
- *Melicoccus bijugatus* f. *alata* Kitan.
- *Melicoccus bijugatus* f. *alatus* Kitan.
- *Melicoccus carpopodea* Juss.^[2]

8 Referencias

- [1] *Melicoccus bijugatus* en Trópicos
- [2] *Melicoccus bijugatus* en PlantList

9 Enlaces externos

-  Wikimedia Commons alberga contenido multimedia sobre **Melicoccus bijugatus**. Commons
- *Melicoccus bijugatus* (Sapindaceae)
- Imágenes del fruto
-

10 Text and image sources, contributors, and licenses

10.1 Text

- **Melicoccus bijugatus** *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/wiki/Melicoccus%20bijugatus?oldid=78513784> *Colaboradores:* Manuel González Olaechea y Franco, Dodo, Ejmeza, Javier martin, Loco085, Taragui, Andrés Cortina, RobotQuistnix, YurikBot, Kazem, Fernán De Soto, Jmencisom, Folkvanger, Michael Slone, Fev, CEM-bot, Pattron, Laura Fiorucci, Rosarinagazo, CommonsDelinker, El Pitufu, Chabbot, Idioma-bot, Xvazquez, VolkovBot, Technopat, MILEPRI, Muro Bot, SieBot, Copydays, Nicop, Charlyfar, BetoCG, Matixre, UA31, MARC912374, AVBOT, Louperibot, Arjuno3, ManaguaPoetica, Max adam, Ortisa, Xqbot, Rubinbot, Botarel, RubiksMaster110, PatruBOT, KamikazeBot, Andy.ramirez, EmausBot, HRoestBot, Rilke, Sgomezz111, Tedewar, Graalcantara, Legobot, Anibalmg y Anónimos: 41

10.2 Images

- **Archivo:Commons-emblem-notice.svg** *Fuente:* <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/28/Commons-emblem-notice.svg> *Licencia:* GPL *Colaboradores:* Image:Gnome-emblem-important.svg *Artista original:* GNOME icon artists and User:ViperSnake151
- **Archivo:Commons-logo.svg** *Fuente:* <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4a/Commons-logo.svg> *Licencia:* Public domain *Colaboradores:* 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.
- **Archivo:Mamon.png** *Fuente:* <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d1/Mamon.png> *Licencia:* Public domain *Colaboradores:* Trabajo propio *Artista original:* Anthony Atencio Moscote
- **Archivo:Ramos_mamon.jpg** *Fuente:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/65/Ramos_mamon.jpg *Licencia:* Public domain *Colaboradores:* Trabajo propio *Artista original:* Anthony Atencio Moscote

10.3 Content license

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0