

Frutos e sementes alóctones no — Brasil —

MARLEIDE ARAÚJO

Frutas, não tem significado botânico.

Fruta é aquilo que tem sabor agradável, Ex: pêsego, pera, morango. Nem toda fruta é fruto verdadeiro.

Já o tomate, a berinjela, o jiló entre outros, são frutos verdadeiros, mas não são frutas.

Alóctone que não é originário do país ou região em que habita
Se adaptaram tão bem por aqui que ate esquecemos que não são nativas.

Citando algumas delas para lembrar.

Jaca

- Nome científico:
Artocarpus integrifolia L.
- Origem: da Índia

- Peso médio de uma jaca e cerca de 15 até 42kg
- Extremamente rica em açúcares, gorduras e proteínas

Podendo ser substituído pela carne

- Uso da semente



Café

- *Nome científico* :
Coffea arabica L.
- *Origem*: África
- Uma das espécies vegetais mais conhecida.
- Em 1920, Brasil ocupou o primeiro lugar em exportação.
- Brasil hoje maior produtor.
- Sinônimo de café, bica.



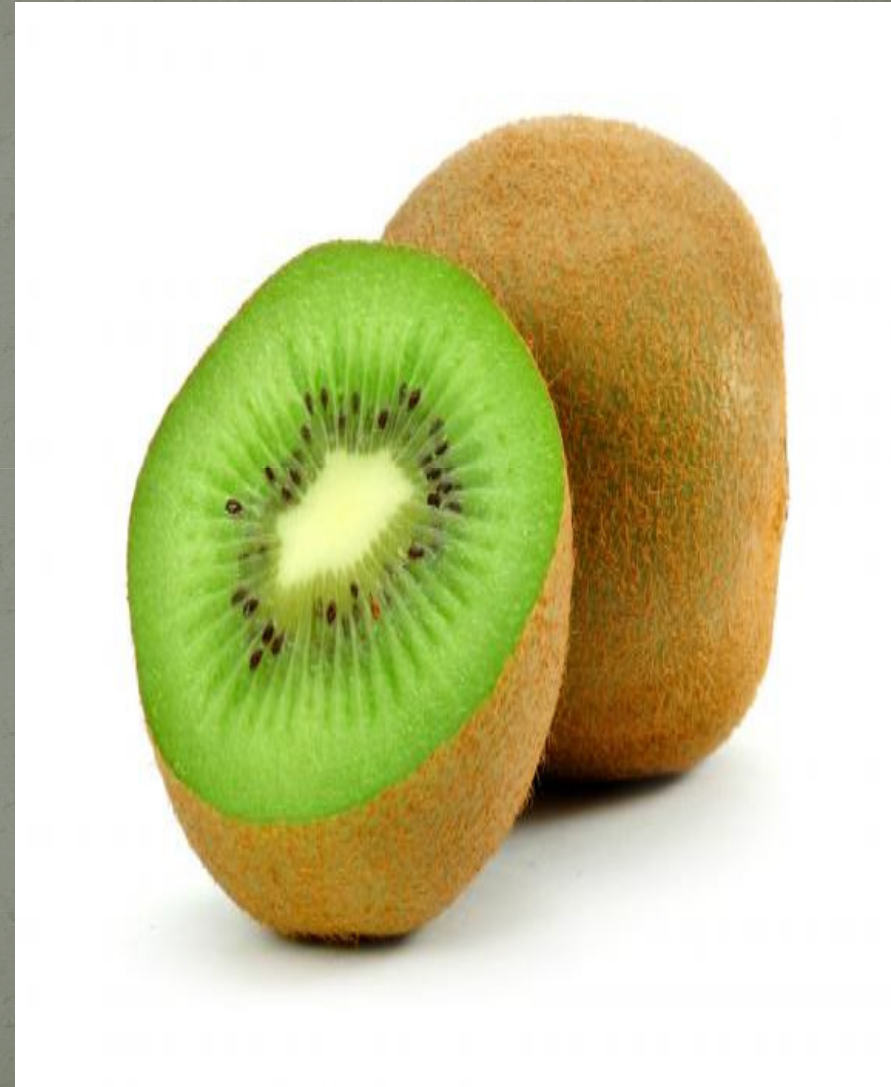
Ciriguela

- Nome científico:
Spondias purpurea L.
- **Origem:** América do Sul e Central
- Os frutos não têm boa aceitação .
- consumidos ao natural ou preparo de sucos, sorvetes etc.



kiwi

- **Nome científico:**
Actinidia chinensis
Planch
- **Origem:** China
- Não chama muita atenção pela sua casca, mas ela é responsável pela longa durabilidade do kiwi. 8 semanas 6 meses



Romã

- nome científico :Punica granatum L.
- Origem: Região Mediterrânea
- Segundo a crendice popular, a romã também traz sorte e prosperidade
- As sementes também são usada saladas e pratos tradicionais



Tamarindo

- *Nome científico :*
Tamarindus indica L
- *Origem:* Africa
- Proteínas, características laxativas.
- Mas também se atribuem a fruta no tratamento de febre hemorroidas diarreias.



Live to Eat - Tamarind

Morango

- *Nome científico:* *Fragaria vesca* L.
- *Origem:* Europa
- Rico em vitaminas e minerais, alta concentração de açúcar.
- Fruta fragil ao ataque de fungos insetos



Pêssego

- *Nome científico:* Prunus pérsica
- Origem: China
- fruta preferida pela nobreza.
 - Mas também usado na arte no século XIX.



BIBLIOGRAFIA

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/jaca/jaca-1.php>
Acessado:12/04/2013

<http://www.arara.fr/BBCAFE.html>
Acessado; 16/04/2013

<http://www.terra.com.br/culinaria/infograficos/frutas-exoticas/>
Acessado:12/04/2013

Silva, S.; Tassara, Helena-**Frutas Brasil** frutas São Paulo: Empresa das Artes, 2005