



*O Sabor das Frutas Tropicais no Brasil*

*The Taste of Tropical  
Fruits in Brazil*

---

*El Sabor de las Frutas  
Tropicales en Brasil*

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Brazilian Agricultural Research Corporation  
Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria*

*Embrapa Agroindústria de Alimentos  
Embrapa Food Technology  
Embrapa Agroindustria de Alimentos*

*Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento*

**O Sabor das Frutas Tropicais no Brasil**

**The Taste of Tropical Fruits in Brazil**

**El Sabor de las Frutas Tropicales en Brasil**

*Regina Celi Araujo Lago  
Marcos Luiz Leal Maia  
Virgínia Martins da Matta*

**Embrapa**  
*Brasília, DF*  
2016

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Agroindústria de Alimentos**

Embrapa Food Technology

Embrapa Agroindustria de Alimentos

Av. das Américas, no 29.501, Guaratiba

23020-470 Rio de Janeiro, RJ

Fone: (21) 3622-9600

Fax: (21) 3622-9713

www.embrapa.br

www.embrapa.br/fale-conosco

**Unidade responsável pelo conteúdo e edição**

Unity responsible for the content and for publishing

Unidad responsable del contenido y de la edición

Embrapa Agroindústria de Alimentos

Embrapa Food Technology

Embrapa Agroindustria de Alimentos

**Comitê Local de Publicações/Publications Committee**

Comité de Publicaciones

**Presidente/President**

**Virgínia Martins da Matta**

Membros/Members/Miembros

Ana Iraidy Santa Brígida

André Luis do Nascimento Gomes

Celma Rivanda

Machado de Araujo

Daniela De Grandi Castro Freitas de Sá

Elizabete Alves de Almeida Soares

Leda Maria Fortes Gottschalk

Nilvanete Reis Lima

Renata Torrezan

Rogério Germani

**Supervisão editorial/Editorial oversight/Supervisión editorial**

Daniela De Grandi Castro Freitas de Sá

**Revisão de texto/Text revision/Revisión de texto**

Renata Valeriano Tonon

Leticia Vidal

Álvaro Aurélio da Matta

**Tradução/Traduction/Traducción**

Regina Celi Araujo Lago

Virgínia Martins da Matta

**Normalização bibliográfica/Bibliographic standardization/Normalización bibliográfica**

Luciana Sampaio de Araújo

**Projeto gráfico/Design/Proyecto gráfico**

Lohanna Hardman

**Editoração eletrônica/Desktop publishing/Edición electrónica**

André Luis do Nascimento Gomes

Caio Lucas de Andrade de Amaral

Lohanna Hardman

Marcos de Oliveira Moulin

**Ilustração/Illustration/Ilustración**

Lohanna Hardman

**Foto/Photograph/Foto**

Marcos Luiz Leal Maia

**1a edição/1st edition/ 1a edición**

1a impressão / 1st run / 1a impresión (2016): 1.000 exemplares/ copies/ejemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Informação Tecnológica

---

Lago, Regina Celi Araujo.

O sabor das frutas tropicais no Brasil = The taste of tropical fruits in Brazil = El sabor de las frutas tropicales en Brasil / Regina Celi Araujo Lago, Marcos Luiz Leal Maia, Virgínia Martins da Matta. — Brasília, DF : Embrapa, 2016.

49 p. : il. color. ; 18 cm x 23 cm.

ISBN 978-85-7035-560-7

1. Fruta tropical. 2. Sabor. 3. Palatabilidade. 4. Aroma. I. Maia, Marcos Luiz Leal. II. Matta, Virgínia Martins da. III. Título. IV. Título: The taste of tropical fruits in Brazil. V. Título: El sabor de las frutas tropicales en Brasil. VI. Embrapa Agroindústria de Alimentos.

CDD 634.6

## **Autores / Authors / Autores**

### **Regina Celi Araujo Lago**

Química, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ / *Chemistry, D.Sc. in Food Science, scientific researcher at Embrapa Food Technology, Rio de Janeiro, RJ / Química, D.Sc. en Ciencia de los Alimentos, investigadora de Embrapa Agroindustria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ*

### **Marcos Luiz Leal Maia**

Engenheiro Químico, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, analista da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ / *Chemical Engineer, M.Sc. in Food Science and Technology, analyst at Embrapa Food Technology, Rio de Janeiro, RJ / Ingeniero Químico, M.Sc. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, analista de Embrapa Agroindustria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ*

### **Virgínia Martins da Matta**

Engenheira Química, doutora em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ / *Chemical Engineer, D.Sc. in Food Technology, scientific researcher at Embrapa Food Technology, Rio de Janeiro, RJ / Ingeniera Química, D.Sc. en Tecnología de los Alimentos, investigadora de Embrapa Agroindustria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ*



# **Apresentação**

As frutas tropicais nem sempre são apreciadas por pessoas de outras nacionalidades, seja pela falta de hábito em consumi-las seja pelo fato de serem, normalmente, encontradas no mercado externo antes de estarem completamente maduras.

Quando maduras, as frutas desenvolvem ao máximo seu sabor e aroma, sendo, portanto, mais apreciadas nessa condição. Em países como o Brasil, onde a diversidade e a disponibilidade de frutas tropicais são muito grandes, é um privilégio poder consumi-las maduras, em sua plenitude.

Com tanta diversidade, existem várias formas de consumir nossas frutas. É possível consumi-las com casca, inteira, com ou sem sementes, com ou sem auxílio de talheres. E há, ainda, aquelas que só podem ser consumidas após processadas.

Neste pequeno guia são apresentadas algumas frutas tropicais produzidas e consumidas no Brasil. Por se tratar de um guia direcionado, prioritariamente, para estrangeiros, os textos são também em inglês e espanhol, ilustrados com fotografias das frutas selecionadas. Assim, espera-se que esta publicação forneça aos leitores informações úteis que os ajudem a usufruir mais e melhor deste fantástico universo das frutas tropicais.

***Lourdes Maria Corrêa Cabral***

*Chefe-Geral*

*Embrapa Agroindústria de Alimentos*

# Foreword

Tropical fruits are not always appreciated in other countries, it for the lack of habit of consuming them, or because when fruits reach foreign markets, they are not properly ripe.

When ripe, fruits exhibit their maximum flavor and aroma, and are more appreciated at that stage. In countries like Brazil, where the diversity and availability of tropical fruits are so large, we have the privilege of consuming them in their mature stage, in its fullness.

Moreover, it is important to know how to consume them, with or without the skin, with or without the seeds, with the aid or not of a spoon, and so on. There are also fruits that can only be consumed after processing.

In this short guide, we present some of the tropical fruits produced and consumed in Brazil. Since the guide is mainly directed towards a foreign audience, the texts are also in English and Spanish accompanied by illustrations of the selected fruits. Therefore, we hope this publication provides the readers with useful information to help them better enjoy this fantastic universe of tropical fruits.

***Lourdes Maria Corrêa Cabral***

*General Head*

*Embrapa Food Technology*

# Presentación

Las frutas tropicales no siempre son apreciadas por personas de diferentes nacionalidades, sea por la falta de costumbre de consumirlas sea porque normalmente se encuentran disponibles en sus mercados sin estar plenamente maduras.

Cuando están maduras, las frutas presentan el máximo de sabor y aroma, por lo que son más apreciadas en esta condición. En países como Brasil, donde la diversidad y disponibilidad de frutas tropicales son muy grandes, tenemos el privilegio de poder consumirlas maduras, en su plenitud.

Además, en muchos casos, para apreciar las frutas hay que saber cómo consumirlas. Hay frutas que se pueden comer enteras, con o sin piel, con o sin semillas, con o sin la ayuda de una cuchara, mientras otras sólo pueden ser consumidas después de un procesamiento.

En esta pequeña guía les presentamos algunas frutas tropicales producidas y consumidas en Brasil. Como se trata de un guía direccionado, primeramente, a extranjeros, los textos están también en inglés y español ilustrados con fotos de las frutas seleccionadas. Así, esperamos que esta publicación proporcione a los lectores informaciones útiles que los permitan disfrutar más y mejor de este fantástico universo de las frutas tropicales.

***Lourdes Maria Corrêa Cabral***

*Jefe General*

*Embrapa Agroindustria de Alimentos*





# Sumário / Content / Índice

Introdução	11
Introduction	12
Introducción	13
Açaí ( <i>Euterpe oleracea</i> )	14
Acerola ( <i>Malpighia glabra</i> ) / West Indian cherry / Cereza de las Antillas	16
Cacau ( <i>Theobroma cacao</i> ) / Cocoa / Cacao	18
Cajá ( <i>Spondias mombin</i> ) / Yellow mombin / Ciruela del monte	20
Cajá manga ( <i>Spondias dulcis</i> ) / Cajá mango	22
Caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ) / Cashew apple / Marañón	24
Caqui ( <i>Dyospiros kaki</i> L.) / Persimmon	26
Cupuaçú ( <i>Theobroma grandiflorum</i> )	28
Goiaba ( <i>Psidium guajava</i> ) / Guava / Guayaba	30
Graviola ( <i>Annona muricata</i> ) / Soursop / Guanábana	32
Jabuticaba ( <i>Mirciaria cauliflora</i> )	34
Jaca ( <i>Artocarpus integrifolia</i> L.) / Jackfruit	36
Maracujá ( <i>Passiflora edulis</i> ) / Passion fruit / Maracuyá	38
Pinha ( <i>Annona squamosa</i> ) / Sweetsop / Anona	40
Sapoti ( <i>Manilkara zapota</i> ) / Sapodilla / Zapote	42
Siriguela ( <i>Spondias purpurea</i> ) / Red mombin / Ciruela	44
Umbu ( <i>Spondias tuberosa</i> )	46
Literatura recomendada / Recommended literature	49



## **Introdução**

Entre suas riquezas, o Brasil possui uma grande diversidade de frutas tropicais, quer sejam nativas ou exóticas, isto é, importadas de outros climas tropicais e adaptadas ao nosso ecossistema.

As frutas, de modo geral, contêm substâncias de importância nutricional e potencialmente funcional, o que justifica os programas mundiais e permanentes para o aumento de seu consumo pela população. São constituídas de fibras alimentares, compostos antioxidantes, vitaminas, minerais (potássio, ferro, manganês, magnésio, cálcio, fósforo, etc.) e outros componentes benéficos para o organismo.

Em geral, as frutas são calóricas devido ao seu conteúdo de açúcares, fato que merece atenção para quem precisa controlar a sua ingestão. Frutas como caqui, uva, sapoti e banana, por exemplo, possuem alto teor de açúcar. O abacate e o açaí, por sua vez, também são frutas altamente energéticas, porém em função do teor de gordura.

Encontram-se inúmeras citações atribuindo às frutas diferentes tipos de ação nutricional e de benefícios à saúde, alegações nem sempre comprovadas cientificamente. Uma coisa é certa e comprovada: as frutas fazem bem à saúde, respeitadas a harmonia com o conjunto da alimentação, o histórico pessoal de saúde e a atividade física.

Além da composição em nutrientes, as frutas também contêm substâncias que conferem as suas características de aroma, sabor, cor e textura; e que as tornam desejadas e apreciadas pela maioria das pessoas, particularmente quando estão no seu ponto adequado de maturação.

Sempre que possível, em casa, as frutas devem ser mantidas em geladeira e aquelas que podem ser consumidas com casca devem ser cuidadosamente lavadas antes do consumo.

Qualquer que seja seu tamanho ou forma, o importante é saboreá-las.

## **Introduction**

Brazil hosts a rich variety of tropical fruits including native and exotic species, which were brought from other tropical regions and introduced to our ecosystem.

Fruits contain substances of nutritional value, which justifies the global and permanent programs for increasing its consumption. Fruits contain dietary fibers, antioxidants, vitamins, minerals (potassium, iron, manganese, magnesium, calcium, phosphorus, etc.) among other beneficial substances for the human organism.

In general, fruits are caloric due to their content of sugar, a fact that those who need to control sugar intake should be aware. Fruits like persimmons, grapes, banana and sapodilla, for example, present high caloric value due to their high sugar content. Other fruits, such as avocado and açaí, are also very caloric, but in this case for their fat content.

It has been attributed to fruits several types of nutritional and healthy properties, but many of these claims have not been proven scientifically. But there is no doubt that fruits are good for health, preferably combined with the thorough diet, personal health history and physical activity.

Besides their nutritional composition, fruits also contain substances that give them their characteristics of aroma, taste, color, texture, and that make them so desirable and appreciated by many people, particularly when they are in their adequate maturation stage.

Whenever possible, at home, fruits should be kept in the refrigerator and those that can be eaten with its peel should be thoroughly washed before consumption.

Independently of their size or shape, the most important is to taste them.

## Introducción

Entre sus riquezas, Brasil tiene gran variedad de frutas tropicales, sea nativas o exóticas, es decir aquellas importadas de otros sitios y adaptadas a las condiciones tropicales del país.

Las frutas contienen sustancias importantes desde el punto de vista nutricional, lo que justifica los programas mundiales y permanentes para el aumento de su consumo por la población. Las frutas contienen fibras alimentarias, antioxidantes, vitaminas, minerales (potasio, hierro, manganeso, magnesio, calcio, fósforo, etc.) y otros componentes nutricionalmente beneficiosos para el organismo.

En general, las frutas deben su contenido calórico al azúcar, un hecho que merece atención para aquellos que necesitan controlar la ingesta de azúcar. Las frutas como caquis, uvas, zapote o plátano, por ejemplo, son muy energéticas debido al alto contenido de azúcar. Otras, como el avocado y el açai, son energéticas en función de su contenido de grasa.

Pueden encontrarse innumerables citas atribuyéndose a las frutas diferentes tipos de acción nutricional y sobre la salud, pero estas alegaciones no siempre son científicamente probadas. Una cosa es cierta: las frutas son buenas para la salud, en tanto que se respete la armonía con toda la alimentación, los antecedentes personales de salud y con la actividad física.

Además de su composición en nutrientes, las frutas también contienen sustancias que les confieren sus características de aroma, sabor, color, textura, y que las tornan deseadas y apreciadas por la mayor parte de las personas, particularmente cuando están en su punto adecuado de maduración.

Siempre que sea posible, en casa, las frutas deben ser mantenidas en el refrigerador y aquellas que se pueden comer con la piel deben ser lavadas cuidadosamente antes de su consumo.

Cualquiera sea su tamaño o forma, lo importante es saborearlas.

*Açaí*  
(*Euterpe oleracea*)



# Açaí

É uma fruta de elevado valor energético, rica em substâncias antioxidantes, o que a coloca entre as chamadas super frutas. A polpa da fruta, também chamada de “vinho de açaí” no norte do país, sua região de origem, é amplamente consumida como tal, podendo ser misturada com outras frutas, cereais ou tapioca e, ainda, como acompanhamento das principais refeições.

Apesar de seu principal produto ser a polpa da fruta, fresca ou congelada, hoje é possível encontrar, em todo o mundo, uma enorme gama de produtos à base de açaí, em função do seu forte apelo como alimento funcional, devido ao seu alto conteúdo de compostos com propriedades antioxidantes.

O açaí é nativo da Amazônia Brasileira e produzido, principalmente, nos estados do Pará, Amapá, Amazônia, Acre, Roraima e Rondônia. A safra principal, no Pará, maior produtor, vai de agosto a dezembro.

---

It is a highly energetic fruit and very rich in antioxidants, which places it among the so called super fruits. The fruit pulp, also called “açai wine”, is widely consumed fresh, mixed with other fruits, cereals or tapioca flour, and also as a side dish.

Although its main product is the freshly extracted or frozen pulp, it is possible to find, all over the world, a broad range of products based on açai, on account of its strong claim as a functional food because of its high amount of compounds presenting antioxidant properties.

The açai berry is native to the Brazilian Amazon and produced mainly in the states of Pará, Amapá, Amazonas, Acre, Rondônia and Roraima. The main harvest season, in Pará state, the biggest producer, is from August to December.

---

Es una fruta altamente energética y muy rica en antioxidantes, lo que la sitúa entre las llamadas súper frutas. La pulpa del fruto, también llamada “vino de açai”, es ampliamente consumida como tal o mezclada con otras frutas, cereales o harina de tapioca, y también como acompañamiento de la comida.

Aunque su principal producto es la pulpa recién extraída, o congelada, hoy se puede encontrar, en todo el mundo, una amplia gama de productos a base de açai, debido a su gran atractivo como alimento funcional y su alto contenido en compuestos con propiedades antioxidantes.

Es originaria de la Amazonia brasileña, y producida, principalmente, en los estados de Pará, Amapá, Amazonas, Acre, Rondonia y Roraima. La cosecha principal del fruto ocurre de agosto a diciembre en Pará, que es el la principal provincia productora.



*Acerola*  
(*Malpighia glabra*)



## Acerola / West Indian cherry / Cereza de las Antillas

A acerola é uma fruta pequena, com um sabor ácido característico. É conhecida, principalmente, por ser muito rica em vitamina C, o que faz com que também seja considerada uma super fruta. Sua casca adquire várias colorações, de amarelo e vermelho até vermelho escuro, e por ser muito fina permite que a fruta seja ingerida inteira, na forma fresca.

A parte comestível representa cerca de 80% da fruta, que possui, em geral, três pequenas sementes, não comestíveis. Em função de sua alta acidez, é consumida, principalmente, na forma de suco ou como parte de bebidas mistas.

Nativa da região do Caribe, a planta adaptou-se bem ao Nordeste do Brasil. Atualmente, é produzida também nas regiões Norte e Sudeste do país. Pode-se encontrar acerola durante quase todo o ano, mas, principalmente, durante o verão.

---

Acerola is a small fruit with a characteristic sour taste and very rich in vitamin C, which makes it also be considered a super fruit. Its fine skin acquires various colorations of yellow and red to dark red, and because of its thickness the entire fruit can be eaten in the fresh form.

The edible portion represents around 80% of the fruit, which has, in general, three small non-edible seeds. Due to its high acidity, acerola is mainly consumed as juice and/or as component of different blends.

Native to the Caribbean region, the plant has adapted well to the Northeast of Brazil. Currently, it is also cultivated in the North and Southeast regions of the country. Acerola can be found almost the whole year but mainly in the summer time.

---

La acerola es una fruta pequeña con un sabor ácido característico y muy rica en vitamina C, por lo que es también considerada una súper fruta. Su piel adquiere diversas coloraciones, de amarillo y rojo al rojo oscuro, y como es muy fina permite que la fruta sea comida entera, en su forma fresca.

La parte comestible es de aproximadamente 80% de la fruta, que tiene, en general, tres semillas pequeñas, no comestibles. La acerola se consume principalmente como jugo o como componente de bebidas mixtas, debido a su alta acidez.

Originaria de la región del Caribe, la planta se adaptó bien al Nordeste de Brasil. Actualmente, también es producida en las regiones Norte y Sureste del país. Se puede encontrar acerola durante casi todo el año, pero especialmente en el verano.



*Cacau*  
(*Theobroma cacao*)



## Cacau / Cocoa / Cacao

É um fruto grande, que pesa em torno de 1 kg, de cujas sementes fermentadas e secas se obtém o chocolate.

Sua parte comestível, por outro lado, é pouco conhecida. Consiste de uma polpa branca e mucilaginosa, que reveste a semente e representa cerca de 5% em peso do fruto, sendo comercializada na forma de polpa congelada. Devido ao seu agradável sabor agrídoce, a polpa é muito utilizada no preparo de sucos e sorvetes.

O cacauero é originário de regiões de floresta pluviais da América Tropical. No Brasil, 95% da produção encontra-se no sul da Bahia, e os 5% restantes no Espírito Santo e na Amazônia. O fruto in natura inteiro é pouco comercializado e a safra principal vai de novembro a fevereiro.

---

It is a big fruit that weighs about 2 lb, and from its fermented and dried seeds chocolate is obtained.

Its edible part, on the other hand, is unknown to most people. It is a white and mucilaginous pulp that covers the seeds and represents about 5% of the fruit mass, being commercialized as frozen pulp. Due to its nice sweet and sour taste, the pulp is used as raw material for juices and ice creams.

The cocoa tree has its origin in the rainforest of Tropical America. In Brazil, 95% of the production is located in the south of the state of Bahia and the remaining 5% are located in the state of Espírito Santo and in the Amazon. The fresh entire fruit is seldom commercialized and may be more easily found from November to February, the harvesting period.

---

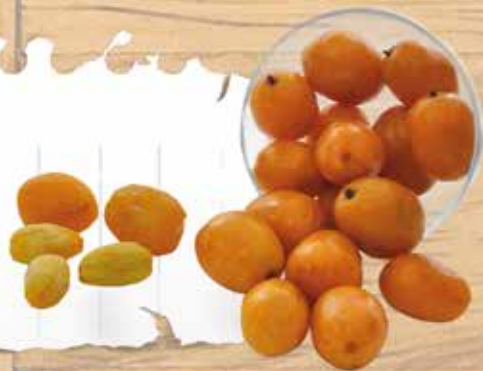
Es una fruta grande que pesa alrededor de 1 kg, y de sus granos fermentados y secos se obtiene el chocolate.

Su porción comestible, entretanto, es poco conocida. Se trata de una pulpa blanca y mucilaginosa que cubre el grano y representa cerca del 5% de la masa del fruto y que se comercializa como pulpa congelada. Por su exquisito sabor agrídulce, la pulpa es utilizada como materia-prima para jugos y helados.

El árbol de cacao es originario de las selvas tropicales de América. En Brasil, el 95% de la producción se encuentra en el sur de la provincia de Bahia, mientras que los 5% restantes están en la provincia de Espírito Santo y en la Amazonia. El fruto entero es poco comercializado y puede ser más fácilmente encontrado durante la zafra principal, que va de noviembre a febrero.



*Cajá*  
(*Spondias mombin*)



## Cajá / Yellow mombin / Ciruela del monte

É uma fruta pequena que, quando madura, apresenta coloração alaranjada. Sua porção comestível, a polpa, que pode incluir a casca fina, corresponde a 70% do fruto, com um caroço relativamente grande. Muito saborosa e aromática, contém diversos compostos benéficos à saúde, principalmente os compostos fenólicos, com suas reconhecidas propriedades antioxidantes.

Pode ser consumida fresca, mas, em função da sua acidez e perecibilidade, a maior parte da produção é transformada em polpa congelada. Em lojas especializadas o cajá é encontrado na forma de sucos e sorvetes.

É uma fruta nativa da América Tropical, que cresce com abundância no Brasil, sendo também conhecida como taperebá (Norte e Nordeste) e cajá miúdo (Sul e Sudeste). A fruta é encontrada, principalmente, de dezembro a março, na Amazônia, e de março a maio, no Nordeste.

---

It is a small fruit, orange in color when ripe. Its edible portion, the pulp, which may include the thin peel, corresponds to almost 70% of the fruit and the seed is relatively large. It is very tasty and aromatic and contains many compounds beneficial to one's health, particularly the phenolic compounds, known for their antioxidant properties.

It can be eaten fresh, but due to its perishability and high acidity, most of the production is processed into frozen pulp. In specialty stores, yellow mombin is found as juice and ice cream.

It is a fruit native to tropical America, which grows abundantly in many regions in Brazil; it is known as *cajá*, in the Northeast region, *taperebá* in the North and as *cajá miúdo* in the South and Southeast. The fruit is found mainly from December to March, in the Amazon, and from March to May in the Northeast region.

---

También conocida como ciruela amarilla, es una pequeña fruta que, cuando madura, tiene color naranja y su parte comestible, que puede incluir la cáscara delgada, es alrededor del 70% de la fruta, con un carozo relativamente grande. Muy sabrosa y aromática, contiene diversos compuestos beneficiosos para la salud, particularmente los compuestos fenólicos, con sus conocidas propiedades antioxidantes.

Puede ser consumida fresca, pero como es muy ácida y perecedera, la mayor parte de la producción se procesa en pulpa congelada. En tiendas especializadas puede encontrarse la fruta bajo la forma de jugos y helados.

Es una fruta nativa de América tropical, que crece en abundancia en Brasil. Además de *cajá* en el Noreste, es también conocida como *taperebá* (Norte) y *cajá miúdo* (Sur y Sureste). La fruta se encuentra principalmente entre diciembre y marzo, en el Amazonas, y de marzo a mayo, en la región Noreste.

*Cajá manga*  
(*Spondias dulcis* ou *Spondias cytherea*)





## Cajá manga / Cajá mango / Cajá manga

O cajá manga, também conhecido como cajarana ou apenas cajá, é uma fruta cilíndrica, mede entre 5 e 10 cm de comprimento e pesa, usualmente, entre 150 e 200 g. Apresenta casca lisa e fina, cuja cor pode variar entre o laranja, amarelo e vermelho. Sua polpa é succulenta, aromática e de sabor agri-doce. Contém vitamina C e pró vitamina A, além de ser rica em fibras.

A fruta é consumida ao natural e exige certo cuidado, pois o caroço é revestido de espinhos irregulares que, embora macios, podem causar certo desconforto. A polpa de cajá manga, fresca ou congelada, serve como ingrediente para suco, coquetéis, licores, sorvetes, geleias e compotas.

A cajazeira é originária das regiões tropicais da América, estando presente em quase todo o território brasileiro. A colheita dos frutos é manual e o período de safra varia de uma região para outra.

---

The cajá mango, also known as *cajarana* or just *cajá*, is a cylindrical shape fruit, measuring between 2 and 4 inches and weighing usually between 0.3 and 0.4 lb. Cajá mango peel is smooth and thin, orange to red color, and its pulp is juicy, aromatic, sweet and sour. Contains vitamins C and pro-vitamin A and is rich in fibers.

The fruit is consumed fresh and one must be careful with the thorns that cover the fruit. Cajá mango pulp, fresh or frozen, is used as ingredient for juices, cocktails, liquors, ice creams, jams and fruits in syrup.

Cajá mango tree is originated from tropical regions of America, and is found all over the Brazilian territory. The fruit is harvested manually and the harvest period varies from one region to the other.

---

La cajá manga, también conocida como *cajarana* o *cajá*, es una fruta cilíndrica, que mide entre 5 y 10 cm de longitud y pesa usualmente entre 150 y 200 g. La piel de la cajá manga es suave y delgada, de color naranja a rojo y su pulpa es jugosa y aromática, con un sabor agri-dulce. Contiene vitamina C y pro-vitamina A, y es rica en fibras.

La fruta es consumida fresca y necesita atención porque la semilla es cubierta con espinas irregulares, aunque blandas. La pulpa de cajá manga, fresca o congelada, es usada como ingrediente para jugos, cocteles, licores, helados, mermeladas y compotas.

El árbol de cajá manga es originario de las regiones tropicales de América, siendo encontrado en casi todo el territorio brasileiro. La cosecha del fruto es manual y el periodo de zafra es variable de una región a otra.



*Caju*  
(*Anacardium occidentale*)



## Caju / Cashew apple / Marañón

A parte carnosa e suculenta do fruto do cajueiro, o caju propriamente dito, chega a representar 90% do fruto e é, de fato, o pseudofruto do caju.

O caju é muito consumido na forma fresca, na região produtora, apesar do alto teor de fibras. Possui sabor adstringente, de forma que seu consumo preferido é na forma de suco, com açúcar. Contém vitamina C e outras substâncias antioxidantes. Além do suco, é também comercializado como polpa congelada, caju passa e cajuína, uma bebida clarificada, típica das regiões produtoras.

O chamado fruto verdadeiro é a castanha de caju, de grande valor comercial, que só pode ser consumida após beneficiamento para retirada da casca, que é tóxica.

Os principais estados produtores são Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte, todos na região Nordeste do Brasil, onde é encontrado, principalmente, de setembro a dezembro.

---

The fleshy and juicy part of the fruit of the cashew tree, the cashew apple, can represent up to 90% of the fruit and is, in fact, the cashew pseudo fruit.

Cashew apple is very consumed in natura in production regions, despite the high fiber content. It has an astringent taste; hence its consumption is preferred as juice, with sugar. It contains vitamin C and other antioxidants. Besides the juice, it is also consumed as frozen pulp, dried cashew and *cajuína*, a clarified drink typical of producing regions.

The true fruit is the cashew nut, of great commercial value, whose shell is toxic and can only be consumed after processing.

The main producing states are Ceará, Piauí and Rio Grande do Norte, situated in Brazil Northeast, where it is found mainly from September to December.

---

La parte carnosa y jugosa del marañón, o anacardo puede representar hasta el 90% de la fruta y es, de hecho, el pseudo fruto.

Es muy consumido como tal a pesar de su alto contenido en fibra. Su sabor es astringente, lo que lo hace preferido en la forma de jugo, con azúcar añadido. Contiene vitamina C y otras sustancias antioxidantes. Además del jugo, se comercializa en diversas formas, tales como pulpa congelada, anacardo seco y la *cajuína*, una bebida clarificada típica de las regiones productoras.

El verdadero fruto es la nuez de anacardo, de gran valor comercial, cuya cáscara es tóxica y sólo se puede consumir después de su procesamiento.

Los principales estados productores son las provincias de Ceará, Piauí y Río Grande do Norte, todos en el Noreste de Brasil, dónde es encontrado principalmente de septiembre a diciembre.

*Cagui*  
(*Dyospiros kaki L.*)





## Caqui / Persimmon / Caqui

O caqui é uma fruta apreciada tanto pelo sabor quanto pela aparência, contendo elevado teor de carotenoides, provitamina A, mas também alto conteúdo de açúcar.

No mercado brasileiro, existem caquis de diversos tipos e tonalidades. O caqui vermelho, em geral, é muito doce, de polpa mole e casca fina, e deve ser manipulado com cuidado. O caqui alaranjado, conhecido como caqui maçã, é menos doce e mais firme, necessitando que seja descascado e cortado com faca, para ser consumido.

Originário da Ásia, o caqui adaptou-se muito bem ao Brasil, onde é cultivado em praticamente todo o país, apesar da produção comercial se concentrar, principalmente, nas regiões Sudeste e Sul, onde os maiores produtores são os estados de São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná e Rio de Janeiro. A oferta do fruto é predominantemente entre março e maio.

---

Persimmon is a fruit appreciated for its taste and appearance, with high levels of carotenoids, pro-vitamin A, but also high sugar content.

Persimmon is offered in the Brazilian market under various types and colors. Red persimmon is, in general, very sweet, with soft flesh and thin skin, so it should be handled with care. Orange persimmon, known as persimmon-apple, is less sweet and more firm, so it should be peeled and cut with a knife before eating.

Originally from Asia, the persimmon has adapted very well in Brazil, where it is grown almost everywhere. The main producers however are in the states of São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná and Rio de Janeiro. The offer of the fruit is mainly between March and May.

---

El caqui es una fruta apreciada tanto por su sabor como por su apariencia. Contiene altos niveles de carotenoides, provitamina A, así como un alto contenido de azúcar.

En el mercado brasileño hay distintos tipos y colores de caqui. El caqui rojo en general es muy dulce, de pulpa suave y cáscara muy fina, y debe ser manejado con cuidado. El caqui anaranjado, conocido como caqui-manzana, es menos dulce y más firme, siendo necesario pelarlo y cortarlo con cuchillo, para su consumo.

El fruto es originario de Asia y se adaptó bien en Brasil, dónde es cultivado por casi todo el país a pesar de que la producción comercial se concentra, principalmente, en el Sur y Sureste, siendo los productores más grandes las provincias de São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná y Rio de Janeiro. La oferta del fruto es predominantemente entre marzo y mayo.

*Cupuaçu*  
(*Theobroma grandiflorum*)





# Cupuaçu

É um fruto grande e volumoso, com extremidade arredondada ou alongada, medindo cerca de 20 cm de comprimento e com peso médio de 1,2 kg. Sua casca é dura, de cor marrom, espessa e resistente. As sementes são revestidas por uma polpa branca, de consistência cremosa, sabor agridoce, e com aroma característico e marcante. Para alcançar a polpa, que representa em torno de 35% do fruto, é necessário quebrar ou cortar a casca.

A polpa é o principal produto do cupuaçu e é consumida na forma de sucos, geleias, recheios, sorvetes, além do famoso bombom de cupuaçu. Das sementes do cupuaçu, se pode obter o *cupulate*, um produto similar ao chocolate.

O cupuaçu é originário da Amazônia Brasileira. É encontrado, principalmente, nos estados de Amazonas e Pará, entre outubro e junho, época de chuvas na região, com pico no mês de março.

---

It is a big and bulky fruit, showing round or elongated ends, measuring about 7.8 inches and weighing ca. 2.5 lb. Its peel is hard, brown, thick and resistant. The seeds are coated by a white almost creamy pulp, with a sweet and sour taste, and a characteristic and distinguished flavor. To reach the pulp, which represents around 35% of the fruit, it is necessary to break or cut the bark.

The pulp is the main product of cupuaçu, and is consumed as juice, jams, fillings, ice cream, and as the famous cupuaçu bonbon. From cupuaçu seeds it may be obtained the *cupulate*, a product similar to chocolate.

Cupuaçu is originated from the Brazilian Amazon, found mainly in the states of Amazonas and Pará, between October and June, which is the rainy season, with the peak in March.

---

Es una fruta grande y voluminosa, con punta redondeada o alargada, de unos 20 cm de longitud y peso promedio de 1,2 kg. Su cáscara es dura, de color marrón, gruesa y resistente. Las semillas son recubiertas por una pulpa blanca, casi crema, agridulce, con aroma sorprendente y característico. Para llegar a la pulpa, que representa alrededor del 35% de la fruta, es necesario romper o cortar la cáscara.

La pulpa es el principal producto del cupuaçu, y se consume en forma de jugo, jaleas, rellenos, helados, además del famoso bombom de cupuaçu. De las semillas se puede obtener el *cupulate*, un producto similar al chocolate.

El cupuaçu es originario de la Amazonia brasileña, y se encuentra principalmente en las provincias de Amazonas y Pará, entre octubre y junio, la temporada de lluvias, con el pico en marzo.

*Goialba*  
(*Psidium guajava*)



## Goiaba / Guava / Guayaba

A goiaba é uma fruta aromática e saborosa, equilibrada entre o doce e o azedo. A fruta é envolvida por uma película fina comestível, podendo, portanto, ser consumida com a casca.

No Brasil, cerca de metade da produção de goiaba é industrializada na forma de néctares, bebidas, geleias, compotas, sorvetes, além de um famoso doce em massa, a goiabada. Com ela prepara-se uma sobremesa com queijo Minas, conhecida como “Romeu e Julieta”, que é muito apreciada tanto popularmente quanto na alta gastronomia.

A produção de goiaba branca restringe-se quase que exclusivamente a plantações nativas, enquanto que a goiaba vermelha é cultivada comercialmente, principalmente, em São Paulo, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais e Espírito Santo. A safra principal da goiaba vai de janeiro a abril.

---

Guava presents a characteristic flavor and aroma, with a balanced taste between sweet and sour. The fruit has a very thin skin and may be consumed integrally fresh.

In Brazil, about half of the guava production is industrialized as nectars, fruit-based beverages, jams, preserves, ice cream, and as a sweet mass fruit named *goiabada*. The dessert resultant from the combination of *goiabada* with *Minas* cheese, known as “Romeo and Juliet”, is very appreciated both popularly and in fine gastronomy.

The production of white guava is restricted almost exclusively to native cultivations, while the red guava is grown commercially, mainly in São Paulo, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais and Espírito Santo. The main crop of guava lasts from January to April.

---

La guayaba es una fruta aromática y sabrosa, con un equilibrio entre dulce y ácido. El fruto está envuelto en una película delgada, también comestible, por lo que puede ser consumida con cáscara.

En Brasil, cerca de mitad de la producción se industrializa como néctares, bebidas, mermeladas, confituras, helados, además de un dulce en masa llamado *goiabada*. El postre que resulta de la combinación de la *goiabada* con queso *Minas* es conocido como “Romeo y Julieta” y es muy apreciado popularmente y en la gastronomía fina.

La producción de guayaba blanca se limita casi exclusivamente a plantaciones nativas, mientras que la guayaba roja se cultiva comercialmente, principalmente, en São Paulo, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais y Espírito Santo. El período principal de cosecha es de enero a abril.



*Graviola*  
(*Annona muricata*)



## Graviola / Soursop / Guanábana

A graviola é um fruto grande, cujo peso varia entre 1 e 6 kg. Cortando-se o fruto ao meio ou retirando-se a casca verde, tem-se uma polpa branca, com sabor e aroma muito apreciados, que representa cerca de 60% do fruto.

A polpa, sua parte comestível, pode ser consumida fresca e é comercializada, principalmente, como polpa congelada, que é a base para diversos produtos tais como néctares, sucos, sucos mistos, refrescos e sorvetes.

É reportada como originária das Antilhas ou América do Sul e, no Brasil, é mais conhecida nas regiões Norte e Nordeste. A graviola tem se disseminado no país e a maior produção está localizada no sul da Bahia, mas é também encontrada em Minas Gerais e Brasília. Há oferta da fruta ao longo do ano, pois as safras variam entre as regiões produtoras.

---

Soursop is a large fruit whose weight varies from 2 to 12 lb. After cutting the fruit in halves or taking out the green shell, a white edible pulp appears, which represents 60% of the fruit and is very appreciated for its aroma and taste.

This pulp can be consumed fresh, and is very used in juices, refreshments, ice cream, among other products. Industrially, it is more commercialized as frozen pulp, which is the basis for nectars, ice creams and blends.

It is reported as native of Caribbean Sea or South America, and, in Brazil, it is more known in North and Northeast regions. Nowadays, the fruit has become widespread in the country and the highest production is in the south of the state of Bahia, although it is produced also in Minas Gerais and Brasília. It is available all over the year, as the harvesting time varies in the producing regions.

---

La guanábana es un fruto grande, cuyo peso varía entre 1,0 y 6,0 kg. Al cortar el fruto o al retirar la cáscara verde, se encuentra una pulpa blanca, con sabor y aroma muy ricos, que representa cerca del 60% del fruto.

La pulpa, su parte comestible, puede ser consumida fresca y se comercializa, principalmente, como pulpa congelada, que es base para diferentes productos como néctares, jugos mixtos, helados.

Es reportada como originaria de las Antillas o América del Sur y, en Brasil, es más conocida en las regiones Norte y Noreste. Hoy la fruta está difundida por el país y la producción más grande está en el sur de Bahía, a pesar de que también es encontrada en diferentes provincias, como Minas Gerais y Brasília. Está disponible durante todo el año, pues la cosecha varía mucho entre las distintas regiones productoras.



*Jabuticaba*  
(*Mirciaria cauliflora*)



# Jabuticaba

É uma fruta redonda e pequena, que pesa cerca de 5 g, com casca fina, lisa e de cor roxa escura, quase preta. Quando avermelhada, é sinal de deterioração. Sua polpa é branca e tem sabor doce, recobrando uma semente que não deve ser engolida. A jabuticaba contém compostos com propriedades antioxidantes, como as antocianinas.

É consumida inteira, in natura, mas também na forma de suco, geleia e do conhecido licor de jabuticaba, de produção artesanal.

É nativa do Brasil, estando presente em praticamente todas as regiões, e as épocas de colheita variam de um local para outro.

---

It is a round and small fruit that weighs about 0.02 oz, with thin, smooth and dark violet, almost black peel. When the peel presents a reddish color, it is a sign of deterioration. It has a white and sweet tasty pulp, recovering a seed, which must not be swallowed. It contains compounds with antioxidant properties such as anthocyanin.

It is consumed fresh and also as juice, jams and the known jabuticaba liquor, from homemade production.

Native of Brazil, the fruit can be found in practically all the country and the harvest time varies from one place to the other.

---

Es una fruta pequeña y redonda, que pesa cerca de 5 g, cuya piel es delgada, lisa y de color púrpura oscura, casi negra. Cuando la piel presenta color rojo, es señal de deterioro. Su pulpa es blanca y dulce, recubriendo una semilla que no debe ser tragada. Contiene compuestos con propiedades antioxidantes como las antocianinas.

Es consumida entera, fresca, muchas veces con la piel, pero también como jugo, mermelada y como el conocido licor de jabuticaba, cuya producción casera es bastante común.

Nativa de Brasil, es encontrada en prácticamente todas las regiones del país y su período de cosecha varía de una parte a otra.



# Jaca

(*Artocarpus integrifolia* L.)



## Jaca / Jackfruit / Jaca

A jaca é uma das maiores, se não a maior fruta conhecida, cujo peso médio é de 15 kg, podendo, porém, chegar a 60 kg. No Brasil, há dois tipos de jaca: a dura, cujos frutos são, em geral, maiores e de polpa firme; e a mole, com frutos menores e polpa macia e doce. A polpa, que é a porção comestível, envolve caroços grandes e, entre eles, há uma espécie de látex, chamado de visgo, que gruda na pele e necessita ser removido antes do consumo.

É uma fruta consumida na forma fresca, após corte e limpeza do visgo, e, quando se trata da jaca mole, é preciso ter cuidado para não engolir o caroço. A fruta também é encontrada em produtos elaborados artesanalmente, como a jaca em calda e desidratada.

Originária da Índia, é encontrada no Brasil desde São Paulo até a região Norte, sendo mais comum no litoral do Nordeste, principalmente no sul da Bahia. Sua exploração se dá de forma extrativa e é predominante de dezembro a junho.

---

Jackfruit is one of the largest, if not the largest known fruit, whose average weight is 30 lb although it can reach 120 lb. In Brazil, there are two types of jackfruit, the hard type, which are in general bigger and with firmer pulp; and the soft type, with smaller fruits and softer and sweeter pulp. The pulp, which is its edible part, involves big seeds, and among them there is a kind of latex, such as a gum, which sticks to the skin and requires to be removed before consumption.

It is a fruit consumed fresh, after cutting and cleaning off the latex. Care should be taken for not swallowing the seed, particularly when dealing with the soft type. The fruit is also found in handmade products as jackfruit in syrup and dehydrated fruit.

Originated from India, the fruit is found in Brazil, from São Paulo to the North region, being more common in Northeast coast, mainly in the south of the state of Bahia. The jackfruit is an example of extractive production which predominates from December to June.

---

La jaca es una de las más grandes, si no la más grande entre las frutas conocidas, cuyo peso promedio es de 15 kg, a pesar de que puede llegar hasta los 60 kg. En Brasil hay dos tipos de jaca, la dura, cuyos frutos son, en general, más grandes y la pulpa es más firme, y la blanda, con frutos más pequeños y pulpa más blanda y más dulce. La pulpa, que es la parte comestible, envuelve grandes semillas y entre ellas hay un látex, como una gomorresina, que se pega a la piel y necesita ser retirada antes de su consumo.

Es una fruta que se consume fresca, después de cortarla y retirar la gomorresina y, cuando se trata de la jaca blanda hay que tener cuidado de no tragar la semilla. Son también elaborados productos artesanales, como compota de jaca y la fruta deshidratada.

Originaria de la India, puede encontrarse en Brasil desde São Paulo hasta la región Norte, siendo más frecuente en el Noreste, principalmente en el sur de la provincia de Bahia. Su producción es de forma extractiva, predominante de diciembre a junio.



*Maracujá*  
(*Passiflora edulis*)



## Maracujá / Passion fruit / Maracuyá

É uma fruta com aroma pronunciado e sabor único, e possui teores consideráveis de provitamina A. O tipo mais comum no Brasil é o maracujá amarelo.

A porção comestível do maracujá, a polpa, representa cerca de 30% da fruta e pode ser consumida diretamente na fruta partida, inclusive com as sementes, com auxílio de uma pequena colher. Em geral, adiciona-se açúcar.

A principal forma de consumo do maracujá é como suco, em função da alta acidez. Sua polpa também pode ser utilizada na preparação de geleias, sorvetes, mousses, tanto em nível doméstico quanto industrial.

O maracujá é considerado nativo do Brasil e produzido em todas as regiões do país, durante todo o ano. Os principais estados produtores, Bahia e Ceará, estão na região Nordeste.

---

It is a fruit with strong aroma and unique flavor that has considerable amounts of pro vitamin A. The most common type, in Brazil, is the yellow passion fruit.

The pulp is the edible portion of the passion fruit and represents almost 30% of the fruit. It can be easily extracted from the peel with a small spoon and be consumed straight away or with sugar.

The main use of passion fruit is as juice, due to its high acidity. The pulp is often used in the preparation of jams, ice creams, mousses, both in domestic or industrial level.

Passion fruit is reported as native to Brazil and is produced all over the country and all over the year. The main producing states, Bahia and Ceará, are in the Northeast.

---

Es una fruta con aroma pronunciado y sabor único y además tiene una considerable cantidad de provitamina A. El tipo más común, en Brasil, es el maracuyá amarillo.

La parte comestible del maracuyá, la pulpa, representa aproximadamente el 30% de la fruta. La pulpa se desprende facilmente de la cáscara y puede ser consumida directamente en la fruta, junto con las pequeñas semillas, con la ayuda de una cuchara pequeña y, por lo general, se le agrega azúcar.

El uso principal del maracuyá es como jugo, debido a su alta acidez. La pulpa también se puede utilizar en la preparación de mermeladas, helados, mousses, tanto en el hogar como en la industria.

Es reportada como nativa de Brasil y se produce en todo el país, durante todo el año. Los principales estados productores, Bahía y Ceará, se encuentran en el Noreste.



*Pinha*  
(*Annona squamosa*)



## Pinha / Sweetsop / Anona

A pinha, ou fruta-do-conde ou ata, tem formato cônico irregular, com peso entre 200 e 400 g. A casca, que representa cerca de 40% do fruto, é esverdeada e formada por gomos. Quanto mais madura a fruta mais macia fica sua parte externa, que pode se desintegrar com uma leve pressão, o que demanda cuidado na sua manipulação.

Ao se abrir o fruto, o que pode ser feito manualmente, tem-se a polpa comestível, branca, que representa mais de 50% do fruto, recobrando as sementes. A polpa tem sabor único, o que tem motivado o crescimento da sua produção no Brasil.

É originária da América Central e encontrou no Brasil condições apropriadas de cultivo. Os principais estados produtores são Bahia, Alagoas e Pernambuco no Nordeste, e o estado de São Paulo, no Sudeste. A produção é mais concentrada nos meses de fevereiro e março.

---

Sweetsop has an irregular conical shape, weighing between 0.4 and 0.8 lb. Its peel, which represents about 40% of the fruit, is greenish and formed by buds. The more mature the fruit gets, softer is its external part, which can fall apart with light hand pressure, thus requiring careful handling.

At the opening of the fruit, which can be done manually, the white edible pulp, which represents more than 50% of the fruit, cover the seeds. This pulp has a unique taste, which has been stimulating a rise its production in Brazil.

Sweetsop originated in Central America and found in Brazil appropriate cultivation conditions. The main producing states are Bahia, Alagoas and Pernambuco in the Northeast, and São Paulo, in Southeast. Its production is more concentrated in February and March.

---

La anona tiene una forma cónica irregular, con un peso entre 200 y 400 g. Su cáscara, que representa alrededor del 40% del fruto, es verdosa y formada por brotes. Cuanto más madura es la fruta, más blanda queda su parte externa pudiendo ser desintegrada con leve presión, lo que hace importante tener cuidado en su manipulación.

La pulpa comestible representa más del 50% del fruto. Cuando se abre la fruta, lo que puede hacerse manualmente, se encuentra la pulpa blanca recubriendo las semillas. Esta pulpa tiene un sabor exquisito y único, lo que está incentivando al crecimiento de la producción en Brasil.

La fruta tiene su origen en Centro América y encontró condiciones de cultivo adecuadas en Brasil. Las principales provincias productoras son Bahia, Alagoas y Pernambuco en el Noreste, y São Paulo, en el Sureste. La producción se concentra en febrero y marzo.



*Sapoti*  
(*Manilkara zapota*)



## Sapoti / Sapodilla / Zapote

O sapoti é uma fruta muito saborosa, de forma arredondada, cujo tamanho varia de 3 a 10 cm de comprimento. A evidência de a fruta estar madura não está ligada à cor, mas antes à consistência, macia sem estar demasiadamente mole. Quando maduro, o fruto apresenta uma casca levemente amarronzada, fina, mas áspera, não comestível.

A parte comestível é uma polpa de cor que varia entre o amarelo e o marrom. Se o fruto não estiver bem maduro, ao ingerir a polpa pode resultar um pequeno travo na boca, devido à presença de traços de látex.

O sapoti é originário da América Central. No Brasil está sendo cultivado, principalmente, nos estados do Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco e Ceará.

---

Sapodilla is a very tasty fruit, whose size varies from 1.2 to 3.9 inches of length with rounded shape.

One knows that the fruit is ripe not by the color, but by the consistence, soft although not excessively. When ripe, the fruit has a slightly brownish, thin but rough, non-edible peel.

The edible part is the yellowish to brown pulp. If the fruit is not completely ripe one can feel an after taste when eating the pulp, due to traces of latex.

Sapodilla has its origin in Central America. In Brazil it has been cultivated mainly in the states of Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco and Ceará.

---

El zapote es una fruta de sabor muy rico, cuyo tamaño varía de 3,0 a 10,0 cm de longitud con una forma casi redonda.

Se sabe que la fruta está madura no por su color, sino por la consistencia, blanda pero no en demasiado. Su piel es delgada y rugosa, no comestible, y de color marrón cuando la fruta está madura.

La parte comestible es la pulpa de color entre amarillo y marrón. Si no está suficientemente madura, puede dejar un sabor no agradable en la boca debido a la presencia de trazos de látex.

El zapote tiene su origen en América Central. En Brasil, es cultivada, principalmente, en las provincias de Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco y Ceará.



*Sirizuela*  
(*Spondias purpurea*)



## Siriguela / Red mombin / Ciruela

A siriguela é uma fruta pequena, com comprimento entre 2,5 e 5,0 cm, pesando entre 15 e 20 g. A casca da fruta é bem fina e delicada e quando madura apresenta cor amarelo-avermelhada. A polpa tem cerca de 3 mm de espessura, e o caroço é proporcionalmente grande. A siriguela é bastante parecida com o cajá, porém de sabor mais doce.

É consumida fresca e na forma de sucos, sorvetes, doces e coquetéis do tipo da caipirinha.

É uma fruta originária da América Central e do Sul, típica do Nordeste brasileiro, onde é muito consumida, e também encontrada em outras regiões como Sudeste e Centro-Oeste. A maior parte da produção está localizada no estado do Ceará e a safra ocorre, principalmente, de novembro a fevereiro.

---

Red mombin is a small fruit measuring from 1 to 2 inches of length and weighing 0.05 to 0.06 oz. Its peel is very thin and delicate and turns into a reddish yellow color when the fruit is ripe. The pulp is about 0.05 inches thick, and the seed is relatively large. Red mombim is very similar to yellow mombin although sweeter.

The fruit is consumed fresh and as ingredient of juices, ice creams, candies and cocktails like *caipirinha*.

It is a fruit of Central and South America, typical of Northeastern Brazil, where it is widely consumed, and is also found in other regions such as Southeast and Midwest. Most of the production is located in the state of Ceará, and the crop is mainly from November to February.

---

La ciruela o siriguela es una pequeña fruta con una longitud entre 2,5 y 5 cm y un peso de 15 a 20 g. La piel de la fruta es muy fina y delicada y adquiere color amarillo rojizo cuando el fruto está maduro. La pulpa tiene cerca de 3 mm de espesor, con una semilla relativamente grande. La siriguela se parece mucho al cajá, pero sin embargo es más dulce.

El fruto se consume fresco y como ingrediente de jugos, helados, dulces y cócteles como la *caipirinha*.

Es una fruta nativa de las Américas Central y del Sur, típica del Noreste brasileño, donde es bastante consumida, y también se encuentra en otras regiones como el Sureste y Centro-Oeste. La mayor parte de la producción se localiza en el estado de Ceará, principalmente en verano, de noviembre a febrero.

Umbu  
(*Spondias tuberosa*)





# Umbu

É uma fruta pequena, polposa, com sabor agridoce e casca fina, cuja coloração varia entre o verde e o amarelo. Pode ser consumida fresca, com ou sem a casca, tendo-se o cuidado de não ingerir o caroço.

A parte comestível representa 60 a 70% do peso da fruta. Por ser um fruto muito ácido, o seu consumo é, muitas vezes, preferido na forma de suco, sorvete, geleia e doce, e como umbuzada, uma bebida com leite, característica da região produtora. Além da fruta fresca, comercializada principalmente na região Nordeste, o seu principal produto comercial é a polpa congelada.

É uma fruta nativa da Caatinga, o bioma característico da região semiárida do Nordeste brasileiro. Os estados produtores são Bahia, Pernambuco, Minas Gerais, Rio Grande do Norte, Piauí e Paraíba e a fruta é encontrada, normalmente, de dezembro a março.

---

It is a small pulpy fruit, with a sweet and sour taste and a thin skin, whose color goes from green to yellowish. The fruit can be consumed in natura, with or without the skin. The seed should not be eaten.

The edible portion represents 60 to 70% of the weight of the fruit. Since umbu has high acidity, its preferred consumption is in the form of juices, ice creams, jams and jellies, and as *umbuzada*, a drink with milk, very appreciated in the producing region. Besides the fresh fruit, commercialized mainly in the Northeast region, its main product is the frozen pulp.

Umbu is a native fruit from the Caatinga, the characteristic biome of the semiarid region of the Brazilian Northeast. The producing states are Bahia, Pernambuco, Minas Gerais, Rio Grande do Norte, Piauí and Paraíba and it is usually found from December to March.

---

Es una fruta pequeña, pulposa, con sabor agridulce y la piel muy fina, cuyo color varía entre el verde y amarillo. Puede ser consumida fresca, con o sin la piel, teniendo cuidado para no ingerir la semilla.

La porción comestible representa 60 hasta 70% del peso del fruto. Como el fruto es muy ácido su consumo es preferido, muchas veces, en la forma de jugo, helado, mermelada, y también como *umbuzada*, mesclado con leche, una bebida característica de la región productora. Además de la fruta fresca, que se comercializa principalmente en el Noreste, su principal producto comercial es la pulpa congelada.

El umbu es una fruta nativa de la Caatinga, el bioma característico de la región semiárida del Noreste de Brasil. Los estados productores son Bahia, Pernambuco, Minas Gerais, Rio Grande do Norte, Piauí y Paraíba y es encontrado usualmente de diciembre a marzo.



## Literatura recomendada / Recommended literature

FREITAS, D. de G. C.; SOARES, A. G.; FONSECA, M. J. de O.; NEVES JUNIOR, A. C. V.; CONEGLIAN, R. C. C. **Metodologia de detecção da adstringência em frutos de caqui para determinação do tempo de destanização**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2009. (Embrapa Agroindústria de Alimentos. Comunicado técnico, 147).

MARTINS, L. P.; SILVA, S. de M.; ALVES, R. E.; FILGUEIRAS, H. A. C. **Desenvolvimento de frutos de cirigueleira (Spondias purpurea L.)**. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 25, n. 1, p. 11-14, abr. 2003.

MATTIETTO, R. A.; MATTA, V. M. Cajá (Spondias mombim L.). In: YAHIA, E. M. (Ed.). **Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits**. Oxford: Woodhead Publishing, 2011. v. 2, cap. 15, p. 330-351.

MECENAS, A. S.; MATTA, V. M. da; SILVA, F. T.; PONTES, S. M.; GOMES, F. dos S. **Caracterização físico-química de cajá-manga (Spondias dulcis) em dois estádios de maturação**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 22., 2010, Salvador. Potencialidades, desafios e inovações. [S.l.]: SBCTA, 2010. 1 CD-ROM.

NASCIMENTO, P. da C. **Cultivo de fruta-do-conde**. 2012. Disponível em: <<http://www.sbrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/Mjc2NTk=>>. Acesso em: 14 jul. 2014.

SANTOS-SEREJO, J. A. dos; DANTAS, J. L. L.; SAMPAIO, C. V.; COELHO, Y. da S. (Ed.). **Fruticultura tropical: espécies regionais e exóticas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 509 p. il.

SOUZA, A. das G. C. de; SOUZA, M. G. de; PAMPLONA, A. M. S. R.; WOLFF, A. C. da S. **Boas práticas na colheita e pós-colheita do cupuaçu**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2011. 8 p. (Embrapa Amazônia Ocidental. Circular técnica, 36).

**TABELA brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: <[http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco\\_4\\_edicao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf?arquivo=taco\\_4-versao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4-versao_ampliada_e_revisada.pdf)>. Acesso em: 14 jul. 2014.

TODA FRUTA. **Toda Fruta: o portal da fruticultura**. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br>>. Acesso em: 14 jul. 2014



*Impressão e acabamento*  
**Embrapa Informação Tecnológica**

*O papel utilizado nesta publicação foi produzido conforme a certificação do Bureau Veritas Quality International (BVQI) de Manejo Florestal.*

*Print and finishing*  
**Embrapa Technological Information**

*The paper used in this publication was produced according to the Bureau Veritas Quality International's (BVQI) Forest Management Certification.*

*Impreso y acabado*  
**Embrapa Información Tecnológica**

*El papel utilizado en esta publicación seproció de acuerdo a la certificación del Bureau Veritas Quality International (BVQI) de Manejo Forestal.*









Embrapa

Agroindústria de Alimentos



Embrapa

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PÁTRIA EDUCADORA



CGPE 11363