

ZAPOTE NEGRO (GUAYABOTA, LIMPIA DIENTES, ZAPOTE DE MICO)

Diospyros digyna

Ebenaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Diospyros digyna es nativo de las costas de México y las tierras bajas de América Central. Los españoles lo propagaron en Filipinas en los años 1700 y a Hawái, Brasil, Cuba, República Dominicana y Puerto Rico. El árbol crece muy bien en el sur de Florida.

Usos

La fruta madura tiene una cáscara que se oscurece y adquiere un color verde fangoso. En el interior hay una pulpa blanda de color café bien oscuro, suave y de sabor dulce. Es una fruta común en los mercados de México de agosto a enero. En Florida, la fruta madura entre diciembre y febrero. A veces se le llama la fruta del chocolate por su aspecto carnoso oscuro y su sabor dulce. Puede tener de 1 a 10 semillas planas y lisas en su interior. Hay variedades sin semillas. La madera del árbol se puede utilizar para muebles. Y las hojas se han usado como astringente.

Nombres comunes

- Inglés
 - Black Sapote
 - Zapote
 - Black Persimmon

Cultivo

El árbol tiene una forma bonita y es de copa ancha y de crecimiento lento; llega a alcanzar los 24 m (80 pies) de altura. Tiene un amplio rango de adaptabilidad a varios terrenos. Generalmente se cultiva a partir de semillas, que permanecen viables durante varios meses en un almacenamiento seco y fresco. El árbol es naturalmente vigoroso y recibe poca o ninguna atención en cuanto a labores culturales, aunque puede beneficiarse de la fertilización. Las plántulas se trasplantan a macetas y se colocan en el campo cuando tienen 1 o 2 años. Deben estar espaciados a 12 m (40 pies) de distancia. La mayoría comienza a dar frutos en 5-6 años. El árbol sobrevivirá a las heladas durante sus primeros años si está protegido. Una vez que el árbol está establecido, puede tolerar 28-30° F. Se puede cultivar hasta los 1,500 m (5,000 pies).

La cosecha y producción de semillas

Las frutas se pueden cortar inmaduras (de color verde brillante) y pueden dejarse madurar en 10 días a temperatura ambiente. Las frutas de color verde oliva madurarán en 2-4 días. Las semillas germinarán 30 días después de la siembra. El árbol también puede sembrarse por acodo aéreo.

Cocina y Nutrición

Tiene el doble de contenido de ácido ascórbico que las naranjas. En Filipinas, la pulpa se sirve como postre con un poco de leche o jugo de naranja. Puede utilizarse como relleno de pasteles o pastelería y se hace en helado. Puede triturarse y mezclarse con jugo de naranja y servir con crema batida. También puede hacerse una bebida mezclándolo con jugo de piña.

Referencias

Morton, J. 1987. Black Sapote (Zapote negro). págs. 416-418. En: Fruits of warm climates (Frutos de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.