

TOMATE DE ÁRBOL

Cyphomandra betacea

Familia: Solanaceae

Descripción:

Arbusto de 3 a 5 m de altura. Habita en el bosque húmedo montañoso. Sensible a bajas temperaturas, vientos intensos y sequías. Requiere suelos drenados y ricos en materia orgánica.

Árboles similares:

Solanum melongena

Nombres comunes:

Berenjena negra

Relaciones interespecíficas:

Asociado con otras especies de acahual y también en cultivos de café.



**Corteza:**

Generalmente el tronco es corto, frágil, algo torcido a veces, de corteza color grisácea.

**Ramas y hojas:**

Hojas alternas, enteras, con pecíolo de 4 a 8 cm de longitud. Las hojas jóvenes tienen una fina pubescencia en ambas caras. La nerviación es marcada y sobresaliente.

**Flor:**

Pequeñas, de color rosado, agrupadas en racimos de hasta 40 flores, que solo van a producir entre 1 y 6 frutos; esto sucede en el primero o segundo año después de la siembra en campo.

Fruto:

Su forma es ovalada y su pulpa anaranjada. Generalmente su fruto pesa entre 50 y 80 gr. La piel del fruto es lisa y de sabor amargo. La pulpa es de sabor dulce y ácido.



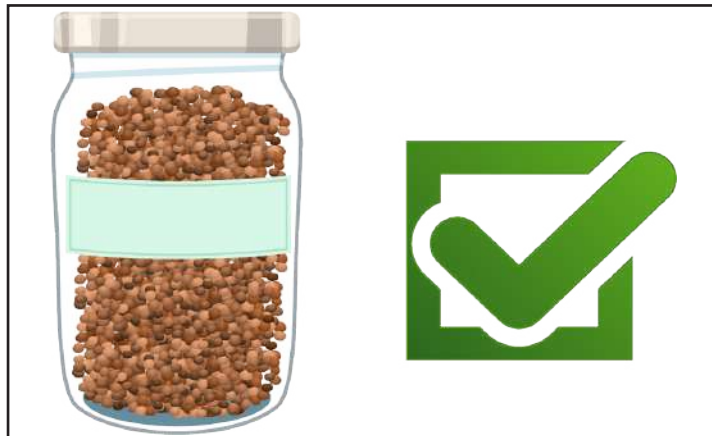
Semillas:

Redondas, recubiertas con un gel que posee alto contenido de antocianinas.



Manejo y almacenamiento:

Especie ortodoxa. Las semillas pueden almacenarse al alto vacío y en refrigeración durante 1 año a una temperatura de 3 a 5 °C.

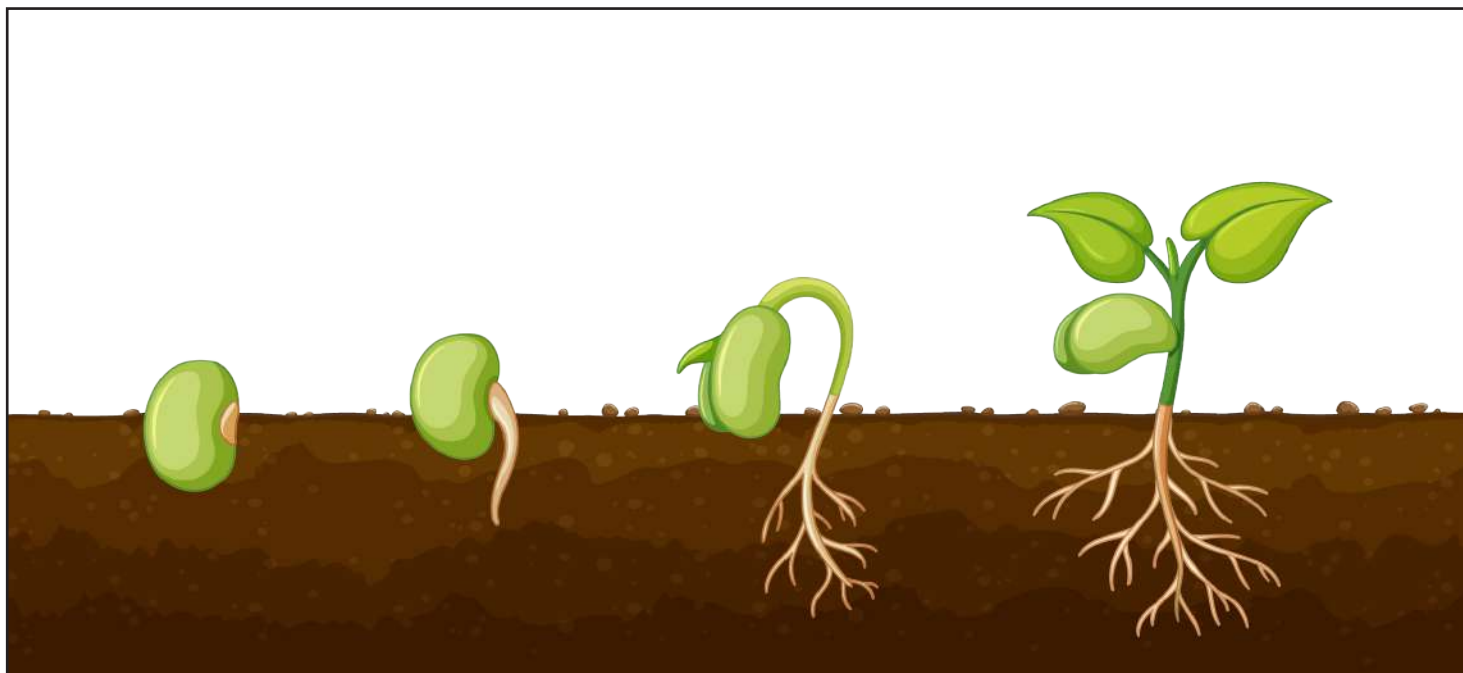


Tratamiento pregerminativo:

Remojar las semillas 24 horas en agua a temperatura ambiente.

Germinación:

Epigea. Las semillas hidratadas se siembran vertical u horizontalmente a una profundidad de 2 veces su tamaño. Germinan de 6 a 12 días. Se obtiene 95% de germinación manteniéndolas a temperaturas de 25 a 30 °C. Evitar el exceso de riego, pues las plántulas pueden enfermar por un hongo que afecta el tallo principalmente.



Dispersión:

Por aves y otra fauna silvestre.



Depredación:

Las orugas principalmente se alimentan de las hojas del árbol.

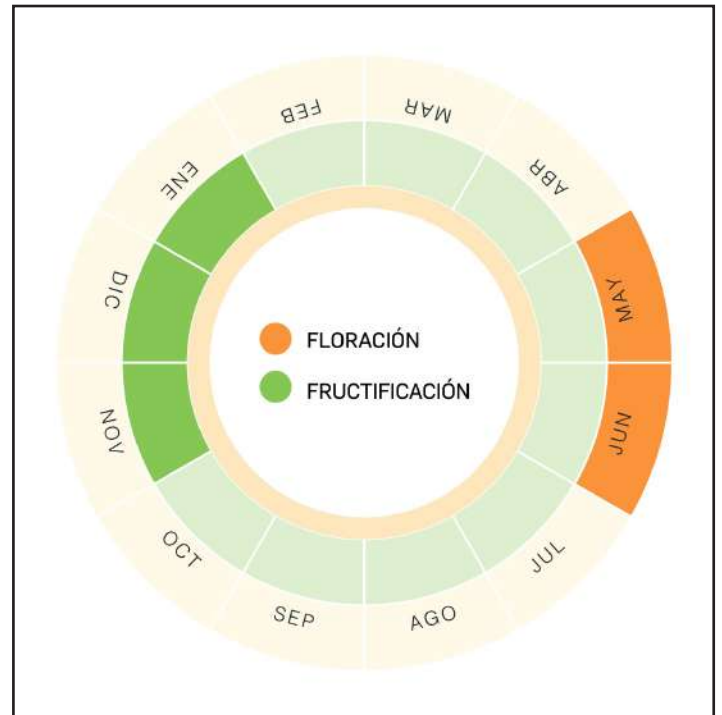
Usos:

Los frutos son comestibles. Se usan para su consumo en fresco, en la elaboración de jugos, mermeladas, dulces y salsas. En medicina se usa para afecciones de garganta y gripe. El fruto o las hojas se aplican durante la inflamación de amígdalas o anginas.



Fenología:

Florece de mayo a junio y fructifica de noviembre a enero.



Distribución geográfica:

Es originario de América del Sur. Ha sido introducido a otros países donde es cultivado en menor escala. Altitud de 800 a 2,280 msnm.

REFERENCIAS:

G. Preciado-Iñiga y M. E. Bárcenas-Pozos. El tamarillo (*Cyphomandra betacea*) y su importancia como fuente de compuestos antioxidantes. Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental, Universidad de las Américas Puebla; Ramírez-Marcial, N. Catálogo de la biodiversidad en <http://catalogo.biodiversidad.co/file/56d86e4d3c-16479905cba95e/summary>

Edición: Ixchel M. Sheseña Hernández, Arturo García Valencia. Diseño: Gabriela H. Gutiérrez Sosa. Investigación: Israel Gómez Sánchez, Omar Trujillo Santos, Arturo García Valencia, Rafael Rodríguez Mesa. Mapas: Arturo García Valencia. Calendarios fenológicos: Rafael Rodríguez Mesa. 2019.

