

Muricato

Hortaliza e fruta

O muricato quando utilizado para fazer sucos, após processado, apresenta coloração escura, similar ao suco de tamarindo. Isso se deve à presença de compostos antioxidantes que são benéficos para a saúde, não apresentando nenhum problema em consumi-lo. A cor verde-clara a amarela com listras púrpuras marcantes torna o fruto atraente e decorativo.



Imagem meramente ilustrativa

Embrapa

Hortalças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744
E-mail: sac@embrapa.br
www.embrapa.br/hortalicas

Saiba mais em:
www.embrapa.br

Equipe Técnica

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Raphael Augusto de Castro e Melo
Geovani Bernardo Amaro

Fotos

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Paula Fernandes Rodrigues
Beatriz Ferreira da Cruz

Ilustração

Henrique Martins Gianvecchio Carvalho

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL

HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS
Hortalças Tradicionais

Muricato



Tiragem: 2.000 exemplares. Maio/2017. Projeto gráfico: Beatriz Ferreira da Cruz

O muricato é uma planta herbácea pertencente à família Solanaceae, originária da região andina. O formato dos frutos pode variar de redondo a alongado, com peso entre 100 g a 500 g, 6 % a 12 % de sólidos solúveis (° Brix), que representam os açúcares, conferindo um sabor doce ao fruto. A casca de cor verde-clara a amarela com listras púrpuras marcantes, e a polpa amarela-clara tem aroma característico. O plantio no Brasil pode ser realizado em qualquer período do ano em regiões de clima ameno.

Muricato (*Solanum muricatum*)

NOMES POPULARES: melão-andino, melão-peruano, pepino-doce

Plantio

A forma de propagação mais utilizada é o uso de estacas enraizadas, que podem ser plantadas diretamente no local de cultivo ou previamente em recipientes com substrato para enraizamento, levando em média de 20 a 30 dias para formar as mudas. Os solos devem apresentar textura mediana e bom nível de fertilidade. A forma mais usual de condução é deixar a planta crescer livre ou com algum sistema de tutoramento para levantar a saia das plantas. Frutos que entram em contato com o solo possuem baixa qualidade e, dessa forma, o uso de tutores e arames ou a cobertura do solo com mulching de palha são alternativas para evitar perdas. O ensacamento dos frutos também pode ser uma alternativa para minimizar os prejuízos



decorrentes do ataque de insetos. O muricato responde à adubação parcelada, quinzenalmente, com formulados à base de nitrogênio e potássio, especialmente durante o florescimento e formação de frutos, podendo ser utilizadas dosagens

recomendadas para tomate ou pimentão. Deve-se irrigar periodicamente, duas a três vezes por semana, e capinar quando necessário. Em regiões de clima ameno, seu ciclo pode se estender por até 250 dias, com colheitas escalonadas a partir do quarto mês e produtividades variando entre 25 e 70 toneladas por hectare. O muricato não amadurece após colhido (fruto não climatérico). Assim, deve ser colhido maduro quando se objetiva o consumo como fruta, o que ocorre quando a coloração da casca passa do verde para o amarelado, indicando um fruto com um sabor mais doce.

Conservação e usos

É consumido geralmente fresco, como fruta, assim como o melão, ou em saladas, similar ao uso do pepino. Nesse caso, pode ser colhido mais verde. Quanto mais maduro, mais doce torna-se o fruto, atingindo até 12° Brix. A vida útil varia de 3 a 4 semanas, em temperatura de 10 °C com umidade relativa de 90% a 95%. O muricato é uma boa fonte de vitamina C e também apresenta teores significativos de compostos fenólicos, que apresentam propriedades antioxidantes, de grande relevância do ponto de vista nutricional.

O projeto

O muricato está sendo estudado no âmbito do projeto “Avaliação agrônômica, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais”, da Embrapa Hortaliças, que busca tornar acessíveis as informações sobre essas espécies com o intuito de fomentar a produção, o consumo e a comercialização. Outras espécies estudadas são: almeirão-de-árvore, amaranto, anredera, azedinha, beldroega, bortalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, fisális, jambu, major-gomes, mangarito, maxixe-do-reino, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha, taioba e vinagreira.

Receita

Suco de muricato

Ingredientes

5 frutos médios de muricato
1 limão
Açúcar e gelo a gosto

Modo de preparo

1. Lave os frutos em água corrente, em seguida, retire a fina casca que recobre o fruto.
2. Corte o fruto pela metade e retire a parte interna onde se encontram as sementes.
3. Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva.

