

TRABAJO PRÁCTICO N°8 FRUTO

Alumno/a:

Fecha:

OBJETIVOS:

- Identificar distintos tipos de frutos utilizando la clave presentada.
- Reconocer frutos medicinales.

INTRODUCCIÓN:

Se denomina fruto al ovario maduro de una flor, que encierra en su interior una o más semillas, los óvulos maduros; eventualmente otras partes de la flor pueden asociarse con el ovario y madurar con él formando parte del fruto, como ocurre en las peras y manzanas, donde la parte comestible proviene del receptáculo de una flor de gineceo ínfero.

Si bien el fruto se desarrolla después de la fecundación, esto no siempre es así. Los frutos de varias plantas (algunas variedades de *Vitis* o de *Citrus*) se desarrollan por partenocarpia, sin que ocurra fecundación previa. En estos casos los óvulos o primordios seminales no se transforman en semillas.

MATERIALES:

Materiales a proveer por los alumnos:

Naranja, manzana, pera, pepino, zapallo, tomate, uva, morrón, kiwi, banana, durazno, aceituna.

Materiales a proveer por la cátedra:

Frutos secos (folículos, legumbres, cápsulas, etc.).

ACTIVIDADES:

Actividad N°1: Frutos carnosos

- a. Realice un corte transversal en los distintos frutos presentados.
- b. Esquematice y señale las partes que constituyen el pericarpio.
- c. Señale las características de los tejidos que componen el pericarpio.

Actividad N°2: Frutos secos

- a. Esquematice los frutos secos presentados.
- b. Determínelos utilizando claves.

CONCLUSIONES:

- 1. ¿Qué caracteres se tienen en cuenta para la clasificación de los frutos?
- 2. ¿Qué característica tienen en común: folículo, legumbre y cápsula?
- 3. ¿Cuáles son las características que los diferencian?
- 4. ¿Qué características tienen en común baya y drupa?
- 5. ¿Cómo se diferencia una baya de una drupa?
- 6. ¿ Qué es lo que diferencia a un aquenio de un cariopse?
- 7. Con apoyo bibliográfico defina a los frutos compuestos y clasifíquelos.

BIBLIOGRAFIA:

- Dimitri, M.J. y E.N. Orfila. 1985.Tratado de Morfología y Sistemática Vegetal. Ed. ACME S.A.C.I.Bs. As. Argentina. 489 pp. ISBN 950-565-475-1
- Esau, K. 1985. Anatomía de las Plantas con Semilla. Ed. Hemisferio Sur S.A. Bs.As. Argentina. 512 pp. ISBN 950-504-303-1
- Evert, R.F. 2006. Esau. Anatomía Vegetal. 3a ed. Omega S.A. Barcelona. ISBN 84-2821-443-3
- Valla, J.J. 1993. Morfología de las Plantas Superiores. Ed. Hemisferio Sur. Bs. As. Argentina. 332 pp. ISBN 950-504-378-3

FRUTOS DE USO MEDICINAL

Adormidera N.C.: *Papaver somniferum* (Papaveraceae)

P.U.: fruto verde desecado sin las semillas

P.A.: alcaloides (morfina)

Usos: analgésico

Anís verde N.C.: Pimpinella anisum (Apiaceae)

P.U.: fruto desecado

P.A.: aceite esencial (anetol) Usos: estimulante, aromatizante.

Apio N.C.: Apium graveolens (Apiceae)

P.U.: fruto maduro desecado

P.A.: aceite esencial

Usos: estimulante, condimento.

Arroz N.C.: Oryza sativa (Poaceae)

P.U.: grano P.A.: vitamina B1

Usos: fuente de vitamina B1. Alimento.

Avena N.C.: Avena sativa (Poaceae)

P.U.: grano P.A.: almidón

Usos: nutritivo, demulcente.

Badiana N.C.: *Illicium verum* (Illiciaceae)

Anís estrellado P.U.: fruto desecado

P.A.: almidón

Usos: aromatizante, estímulante.

Cáscara de N.C.: Citrus aurantium (Rutaceae)

Naranjas Amargas P.U.: epicarpio desecado del fruto inmaduro

P.A.: aceites esenciales Usos: amargo aromático

Cáscara De N.C.: *Citrus sinensis* (Rutaceae)
Naranjas Dulces P.U.: epicarpio fresco del fruto maduro

P.A.: aceites esenciales Usos: aromatizante.

Cicuta N.C.: Conium maculatum (Apiaceae)

P.U.: fruto desarrollado inmaduro

P.A.: alcaloides (coníina)

Usos: depresor motor (actualmente fuera de uso)

Ciruela N.C.: Prunus domestica (Rosaceae)

P.U.: fruto P.A.: azúcares Usos: laxantes **Espino Cerval** N.C.: *Rhamnus cathartica* (Rhamnaceae)

P.U.: fruto

P.A.: antraquinonas Usos: laxantes.

Higo N.C.: Ficus carica (Moraceae)

P.U.: fruto parcialmente seco, sano.

P.A.: glucosa

Usos: laxante, alimento.

Hinojo N.C.: Foeniculum vulgare (Apiaceae)

P.U.: fruto

P.A.: aceites esenciales

Usos: estimulante, condimento.

Limón N.C.: *Citrus limon* (Rutaceae)

P.U.: epicarpio del fruto maduro

P.A.: aceites esenciales

Usos: agente aromático y gustativo.

Malta N.C.: Hordeum vulgare (Poaceae)
Cebada P.U.: grano (fruto de la cebada)

P.A.: maltosa, enzimas

Usos: alimento, elaboración de cerveza, vehículo.

Olivo N.C.: Olea europaea (Oleaceae)

P.U.: fruto (aceituna) P.A.: aceite fijo

Usos: laxante, condimento, obtención de aceite.

Perejil N.C.: Petroselinum crispum (Apiaceae)

P.U.: fruto

P.A.: aceites esenciales

Usos: emenagogo, estimulante, diurético, condimento.

Pimienta Negra N.C.: Piper nigrum (Piperaceae)

P.U.: fruto desarrollado inmaduro

P.A.: alcaloides (piperina)
Usos: estimulante, condimento.

Pimienta Blanca N.C.: *Piper nigrum* (Piperaceae)

P.U.: fruto maduro sin el pericarpio

P.A.: alcaloides (piperina) Usos: estimulante, condimento.

Pimiento N.C.: Capsicum annuum (Solanaceae)

P.U.: fruto

P.A.: capsaicina (le confiere el sabor picante) Usos: estimulante, condimento (paprika) Pimentón N.C.: Capsicum frutescens (Solanaceae)

P.U.: fruto P.A.: capsaicina

Usos: irritante, rubefaciente, estimulante, condimento. Sin.: Chile

Quenopodio N.C.: *Dysphania ambrosioides* (Amaranthaceae)

P.U.: frutos

P.A.: aceite esencial: escaridol

Usos: antihelmintico

Rosa Mosqueta N.C.: Rosa rubiginosa (Rosaceae)

P.U.: frutos

P.A.: aceite esencial

Usos: en cosmética, obtención del aceite.

Sen N.C.: Senna alexandrina (Fabaceae)

P.U.: legumbre desecada (mal llamada folículo)

P.A.: antraquinonas

Usos: laxante

Vainilla N.C.: Vanilla planifolia (Orchidaceae)

P.U.: fruto capsular (mal llamado "chaucha de vainilla")

P.A.: vainillina

Usos: agente saporífero, esencia aromática.

TIPOS DE FRUTOS

A. Monotolámicos **B.** Simples, derivados de gineceo unicarpelar o pluricarpelar con los carpelos soldados. C. Secos. D. Indehiscentes. EE. Sin alas. F. Gineceo súpero. GG. Pericarpo no soldado a la semilla. H. Pericarpo duro. II. Varias semillas. **J.** Fruto unicarpelar. HH. Pericarpo tenue. II. Fruto uniseminado proveniente de un carpelo de un ovario pluricarpelar que se separa a la madurez.......8. Carpidio FF. Gineceo ínfero. GG. Fruto unicarpelar. DD. Dehiscentes E. Ovario unicarpelar. EE. Ovario bi o pluricarpelar. FF. Sin replum. GG. Dehiscencia loculicida, septífraga, valvar, poricida, etc. CC. Frutos carnosos (indehiscentes). DD. Pericarpo de textura heterogénea. E. Parte exterior del fruto dura, coriácea o glandulosa. F. Epicarpo glanduloso, mesocarpo corchoso, endocarpo septado con pelos jugosos..........19 Hesperidio FF. Receptáculo duro, a veces lignificado, soldado al epicarpo. Sin septas. Gineceo ínfero. EE. Parte exterior del fruto blanda. F. Endocarpo esclerificado. Fruto proveniente de ovario súpero o medio.................. 21. Drupa FF. Endocarpo papiráceo o cartilaginoso. Fruto proveniente de ovario ínfero....... 22 Melónide AA. Politalámicos (Infrutescencias). B. Carpelos abiertos (Gimnospermas). CC. Semillas protegidas por brácteas carnosas......24. Gálbulo BB. Carpelos cerrados (Angiospermas).