Del pasado al presente: usos del zapote negro

Por Jennifer Martínez-Vázquez y Lorena Mercedes Luna-Cazáres

La República Mexicana posee una vegetación variada, que incluye árboles útiles para la gente, como los que producen frutos comestibles, maderas preciosas con las que se hacen muebles o adornos, y los que se emplean como remedios para tratar enfermedades y diversas dolencias. En México, muchos de los nombres con los que se conoce a los árboles o frutas están relacionados o derivan de los usos que le daban los pobladores indígenas en las distintas lenguas que se hablaban antes de la Conquista [1]. De ello quedó registro en los escritos históricos realizados por los españoles en el siglo XVI, en donde al menos dos de estos, como la obra denominada Historia Natural de Nueva España escrita por el Protomédico Francisco Hernández y el Códice Florentino de Fray Bernardino de Sahagún, mencionan gran variedad de frutos, entre ellos a "los zapotes" [2, 3].

Los habitantes del México antiguo llamaban al zapote en náhuatl "**tliltzapotl**" palabra compuesta de «**tliltic**» que significa negro y «**tzapotl**» significa "**fruto de sabor dulce**", y en maya yucateco se denomina "tauch" [4].

En México crecen diversos tipos de zapotes, que tienen diferentes nombres de acuerdo a sus variados colores y sabores; el color de la pulpa varía de acuerdo al tipo de planta y puede ser amarilla, blanca, rojiza o negra, pero todos son de sabor dulce [5]. Todos los zapotes conocidos son originarios del país, y en muchos casos también se encuentran en otras partes de Mesoamérica, es decir, en el sur de México y en algunos países de Centroamérica [6].

El árbol de zapote negro es conocido en algunos lugares como matasano o zapote prieto, y los biólogos lo llaman también con su nombre científico: *Diospyrus nigra*. Es un árbol que puede

En México crecen diversos tipos de zapotes, que tienen diferentes nombres de acuerdo a sus variados colores y sabores; el color de la pulpa varía de acuerdo al tipo de planta y puede ser amarilla, blanca, rojiza o negra, pero todos son de sabor dulce

Figura 1. Árbol de zapote negro.
Foto: Jennifer Martínez Vázquez y Eric Montoya López (2021).

alcanzar los 20 metros de altura, es muy frondoso (figura 1), y forma parte de las selvas medianas de México [7, 8].

El fruto (figura 2) mide entre 8 y 10 centímetros, suele tener 12 semillas y no lo distingue un aroma particular. Cuando madura el exterior mantiene su color verde, pero por dentro la pulpa es cremosa y toma un color café o negruzco (de ahí su nombre en náhuatl!!) con un sabor dulce, incluso parecido al caramelo; lo que hace que sea muy apreciado para su consumo. La pulpa se come al natural o se utiliza en postres como paletas, helados y mousses, se mezcla con leche en batidos o con jugo de naranja. Generalmente los frutos son comunes y se comercializan en los mercados desde agosto hasta enero [9]. La coloración del fruto no maduro es completamente diferente, ya que la pulpa suele ser amarilla tendiendo al dorado y no es comestible [7, 10]. Posee diversos nutrientes, entre ellos vitaminas A, C, niacina y riboflavina, también proteínas y calcio [11].

La planta tiene diversas aplicaciones en la medicina popular y tradicional como laxante, para bajar el azúcar en la sangre y como diurético [9]. La pulpa del fruto inmaduro se emplea para tratar la picazón de la piel, para las molestias de la sarna, enfermedad contagiosa de la piel causada por un parásito que causa muchas vesículas que producen picor [10]. Las hojas (figura 3) se utilizan en infusiones para la diarrea y para disminuir la fiebre, así como contra la lepra, la tiña y otras afecciones cutáneas con picazón [12]. El aspecto farmacéutico ha sido poco estudiado, en comparación con el proceso de maduración y la composición química del fruto.

El zapote negro se emplea en la industria maderera para fabricar muebles característicos por el color rojizo de su tronco. Por su parte, las semillas se utilizan para hacer adornos o artesanías como collares que se ofrecen en festividades religiosas en diversas regiones de Chiapas en las que aún se habla la lengua zoque [7, 8].

Figura 2. Frutos de zapote negro.
Foto: Jennifer Martínez Vázquez y Eric Montoya López (2021).

La planta tiene diversas aplicaciones en la medicina popular y tradicional como laxante, para bajar el azúcar en la sangre y como diurético.

El árbol de zapote negro produce un fruto que ha sido codiciado, deleitoso y versátil desde la época prehispánica, y su importancia se ha mantenido a lo largo del tiempo en las regiones donde crece. Ahora sabemos que tiene sustancias químicas importantes para la salud de las personas [13], por lo que es relevante su conservación, así como los lugares donde crece. Asimismo, es conveniente que se realicen más estudios que nos permitan apreciarlo y darle un mejor uso medicinal.

Figura 3. Hojas de zapote negro. **Foto:** Jennifer Martínez Vázquez y Eric Montoya López (2021).

La pulpa del fruto inmaduro se emplea para tratar la picazón de la piel, para las molestias de la sarna, enfermedad contagiosa de la piel causada por un parásito que causa muchas vesículas que producen picor

PARA CONOCER MÁS

[1] Fonnegra, R. & Jiménez, S. (2007). Plantas medicinales aprobadas en Colombia. Editorial Universidad de Antioquia. Colombia.

[2] McClung de Tapia, E., Martínez Yrízar, D., Ibarra Morales, E., & Adriano Morán, C. C. (2014). Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la Cuenca de México. Anales de Antropología. 48 (1): 97-121.

[3] González González, C. J. (2004). Algunas ideas sobre la presencia del zapote en el culto a Xipe Totee. Estudios Mesoamericanos. 6: 38-47.

[4] Morera, J. (1992). El Zapote. Costa Rica. En: Arana, K. & Cevallos, A. (2016). Análisis de la *Diospyros digyna* (Zapote negro) como materia prima en la elaboración de un producto en el área de la repostería. [Tesis de licenciatura, Universidad de Guayaquil] Repositorio Universidad de Guayaquil. http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/12379

[5] Ruenes-Morales, M. del R., Montañez-Escalante, P. I., Ancona, J. J. & Rodríguez, L. (2015). Los frutales abandonados y subutilizados en la Península de Yucatán. Gráfica Peninsular. Mérida. México.

[6] Zulueta-Rodríguez, R., Lara-Capistrán, L. & Trejo-Aguilar, D. (2011). Aprovechamiento de plantas y animales en Mesoamérica: la domesticación de especies. Revista de Divulgación Científica y Tecnológica de la Universidad Veracruzana. 24 (1). https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol24num1/articulos/mesoamerica/

[7] Niembro Roca, A. (1996). Árboles y arbustos útiles de México. Editorial Limusa. México, D.F.

[8] Martín, F., Campbell, J. & Ruberté, R. (1987). Major fruits. En: Martín, F., Campbell, J. & Ruberté, R. Perennial Edible Fruits of the Tropics. AnInventory. (pp: 25-26). United States Department of Agriculture.

[9] Fidecomiso de Riesgo Compartido (2017). Zapote Negro, fruta mexicana con gran sabor y tradición popular. https://www.gob.mx/firco/articulos/zapote-negro-fruta-mexicana-con-gran-sabor-y-tradicion-popular.

[10] Urbina, M. (1902). Los zapotes de Hernández. Anales del Museo Nacional. (7): 209–234

[11]Jiménez-González, O. & Guerrero-Beltrán, J. (2021). *Diospyros digyna* (black sapote), an undervalued fruit: A review. ACS Food Science & Technology. 1: 3–11. https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.0c00103

[12] Morton, J. F. (1987). Sapote. En: Fruits of warm climates. Purdue University. (pp: 398-402). United States of America.

[13] Giuseppe, M., Graziella, S., Cinzia, M., Chiarelli, R., Lauria, A. & Gentile, C. (2022). Phytochemical profile and antioxidant properties of the edible and non-edible portions of black sapote (*Diospyros digyna* Jacq.). Food Chemistry. 380: 132-137.

DE LAS AUTORAS

Biól. Jennifer Martínez-Vázquez.
al064117046@unicach.mx
Dra. Lorena Mercedes Luna Cazáres.
lorena.luna@unicach.mx
Laboratorio de Fisiología y Química Vegetal,
Instituto de Ciencias Biológicas,
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.