



# CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA

**Reino:** Plantae

**Divisão:** Magnoliophyta

**Classe:** Magnoliopsida

**Ordem:** Rosales

**Família:** Rosaceae

**Gênero:** Prunus

A ameixeira (*Prunus domestica*) é uma árvore que pode ter até 10 metros de altura. A ameixa é a espécie que originou o gênero *Prunus*, de onde recebeu o nome latino. Mais tarde, a esta taxonomia foram acrescentadas outras espécies como cereja, amêndoa e pêssigo. A ameixa pertence ao subgênero *Prunophora*, juntamente com o alperce, e o seu cruzamento recente começa a produzir híbridos com algum sucesso comercial.

Segundo os criadores, esses novos híbridos têm melhor qualidade do que os progenitores e dividem-se em três variedades:

- O “Plumcot” é 50% ameixa e 50% de alperce.
- O “Aprium” é 75% de alperce e 25% de ameixa
- O “Pluot” é o híbrido mais popular com 75% de ameixa e 25% de alperce.

Existem duas grandes subespécies de ameixas produzidas no mundo:

Ameixas europeias (*Prunus domestica* L.) – Frutos geralmente ovais, de menor tamanho e cor mais variável do que as ameixas japonesas. Nos Estados Unidos da América, são desidratadas e normalmente consumidas secas ou em cocktail de frutas. O consumo em fresco é raro.

Ameixa japonesa (*Prunus salicina* Lindl.) – Frutos maiores, mais redondos (ou em forma de coração) e mais firmes que as ameixas europeias. São as ameixas frescas mais comuns nos Estados Unidos da América.



Também existe uma terceira subespécie, *Prunus insititia*, com diferentes variedades. Alguns botânicos consideram que pertence à ameixa europeia. Outros consideram-na uma subespécie à parte por ser selvagem, nativa da Europa e cultivada antes da introdução de *Prunus domestica*.

Algumas variedades são:

## AMEIXA DE DAMASCO

Mais saborosa que outras ameixas, é rica em açúcares, muito adstringente e geralmente mais piriforme. A polpa tem cor amarela-verde e textura lisa. A epiderme varia de azul escuro a quase preto. Ao contrário das ameixas europeias e japonesas, as ameixas de Damasco não podem ser secas com sucesso. Podem ser identificadas ao examinar o caroço, que varia de forma, tamanho e textura.

## ABRUNHO

O fruto é semelhante a uma ameixa pequena e é mais adequado para conservas, por ser bastante azedo e adstringente para consumo em fresco. O sumo é usado para produzir Vinho do Porto falso. Por toda a Europa há variantes de bebidas alcoólicas feitas com este ingrediente.

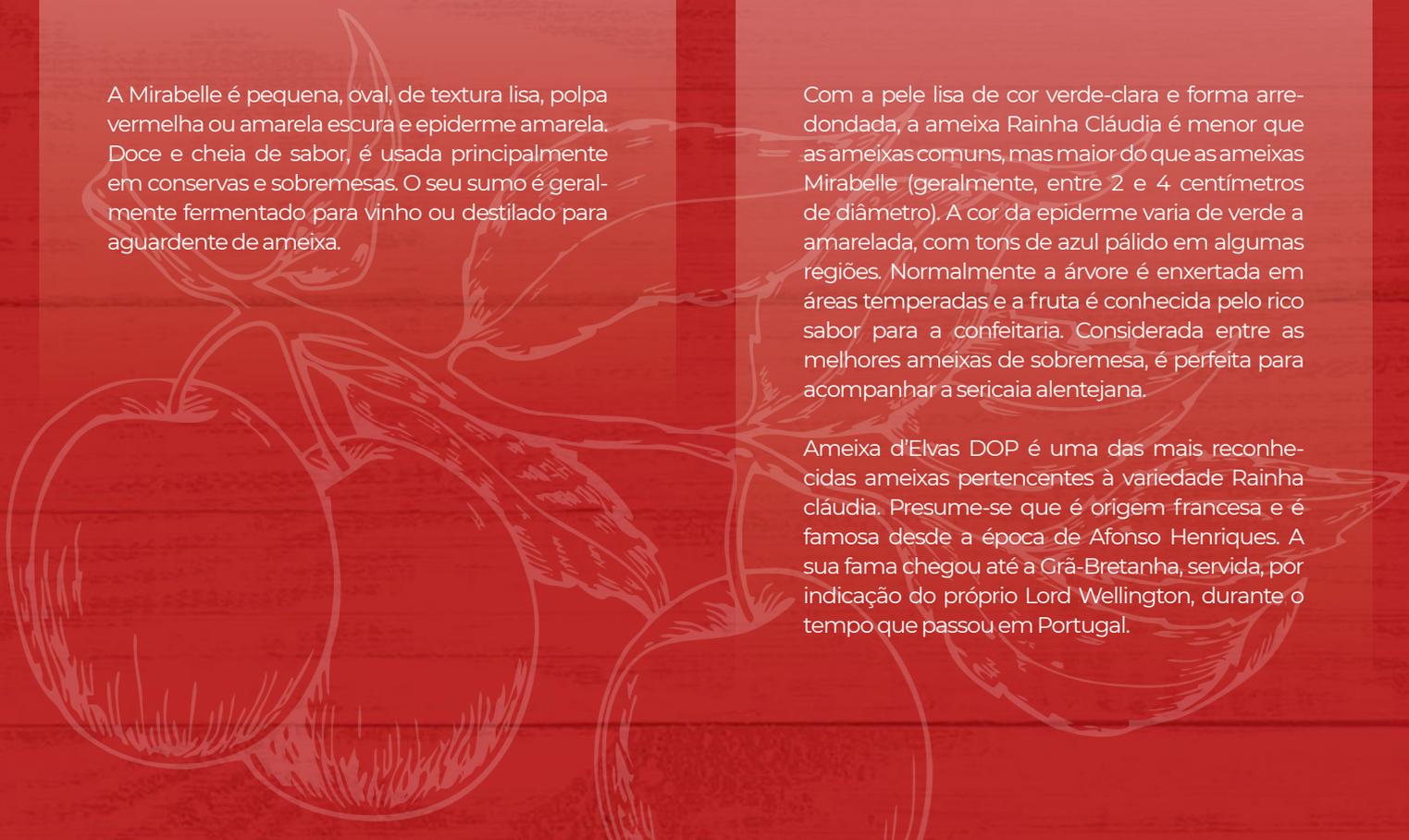
## MIRABELLE

A Mirabelle é pequena, oval, de textura lisa, polpa vermelha ou amarela escura e epiderme amarela. Doce e cheia de sabor, é usada principalmente em conservas e sobremesas. O seu sumo é geralmente fermentado para vinho ou destilado para aguardente de ameixa.

## RAÍNHA CLÁUDIA

Com a pele lisa de cor verde-clara e forma arredondada, a ameixa Rainha Cláudia é menor que as ameixas comuns, mas maior do que as ameixas Mirabelle (geralmente, entre 2 e 4 centímetros de diâmetro). A cor da epiderme varia de verde a amarelada, com tons de azul pálido em algumas regiões. Normalmente a árvore é enxertada em áreas temperadas e a fruta é conhecida pelo rico sabor para a confeitaria. Considerada entre as melhores ameixas de sobremesa, é perfeita para acompanhar a sericaia alentejana.

Ameixa d'Elvas DOP é uma das mais reconhecidas ameixas pertencentes à variedade Rainha Cláudia. Presume-se que é origem francesa e é famosa desde a época de Afonso Henriques. A sua fama chegou até a Grã-Bretanha, servida, por indicação do próprio Lord Wellington, durante o tempo que passou em Portugal.



# BOTÂNICA

35-45 mm (Médio)  
Formato: Oval/Globóide  
Epiderme: Cerosa e lisa  
Cor: Predominantemente azul escuro, roxo ou amarela  
Cor da polpa: Amarela ou vermelha  
Características organolépticas: Carnuda, firme, sumarenta e agridoce

## Planta

As árvores de ameixa têm tamanho pequeno ou médio, semelhante às do pêsego, mas com crescimento mais ereto. As ameixeiras europeias são maiores e mais eretas que as japonesas. Têm folhas ovadas ou oblongo-lanceoladas com pontas agudas ou obtusas, pecíolos curtos e margens serrilhadas. As ameixeiras japonesas têm cascas mais ásperas, esporas mais persistentes e flores mais numerosas do que as ameixeiras europeias, sendo também mais precoces, resistentes a doenças e vigorosas.

## Flores

As flores são semelhantes, em morfologia, às flores de pessegueiro, mas brancas, menores e com pedicelos mais longos. As flores são suportadas principalmente em grupos de duas a três, em esporas curtas e solitárias. As ameixeiras europeias florescem muito mais tarde do que as japonesas e, portanto, são menos propensas a sofrer geadas. No entanto, as flores de ameixeiras japonesas são mais abundantes.

## Polinização

As abelhas são as principais polinizadoras das ameixeiras. Para as ameixeiras japonesas, a polinização é necessária na maioria dos cultivares para produção comercial. "Bruce", "AU Producer", "Beauty", "Santa Rosa", "Simka", "Casselman" e "Methley" não requerem polinização cruzada. Cerca de metade das ameixeiras europeias requerem polinizadores, ao contrário da maioria das principais ameixas secas produzidas nos EUA.

## Fruta

A ameixa é uma drupa de forma oval, na subespécie europeia, e redonda para cônica, na subespécie japonesa. A epiderme é constituída por uma cera epicuticular, geralmente presente na superfície, que lhe dá o brilho particular. O tempo de desenvolvimento das ameixas é de dois a seis meses. A maioria do amadurecimento japonês tem um período relativamente curto (3 meses) e algumas ameixas para conservas amadurecem no outono. A poda é necessária para o desenvolvimento adequado do tamanho das ameixas japonesas. No que toca a ameixas europeias, a poda das árvores nem sempre

é precisa, já que não são tão floríferas e apresentam frutas geralmente mais leves.

A maior parte dos frutos tem cor azul escura ou quase preta, com polpa amarela. Recentemente, começa a ver-se cada vez mais ameixas com polpa encarnada. Também se encontra, dependendo da preferência dos mercados, ameixas com epiderme amarela e encarnada. Dependendo da variedade e região, a casca da ameixa é uma paleta de cores, variando entre o verde, alaranjado, amarelo pálido, vermelho vivo, roxo, azul ou mesmo rosa. Há até uma variedade com epiderme muito transparente que é chamada de bronze.

O fruto, por continuar a amadurecer depois de colhido, é normalmente apanhado antes da maturação estar completa. As ameixas para consumo em fresco devem ser colhidas manualmente e exigem 2 a 4 colheitas durante um período de 7 a 10 dias, tal como o pêsego. As ameixas para conservas ou secagem são colhidas por métodos de agitação e captura, à semelhança da ginja.

Na última fase de evolução do fruto, a acidez reduz-se e os níveis de açúcar aumentam, tornando o sabor mais equilibrado. Quanto mais longínquo for o destino do fruto fresco, mais precoce é a colheita (e mais verde deve ser apanhado).

As ameixas japonesas e as ameixas europeias para o mercado fresco são colhidas com base na cor da pele e na firmeza, embora o teor de açúcar e a relação açúcar/ácido também sejam utilizados. A cor da polpa, a firmeza e o teor de açúcares são os indicadores mais confiáveis para as ameixas. Os frutos frescos, depois de colhidos, devem ser armazenados a temperaturas entre os 0°C e 2°C.

Os frutos que se destinam à desidratação são colhidos mais tarde (normalmente uma semana depois), mas também requerem uma atenção especial. Se apanhado antes de tempo, o fruto não vai ter o açúcar necessário para a melhor qualidade quando seco.

Uma variedade de índices é utilizada para a calcular a maturidade da ameixa, dependendo do destino final, variedade e local.

