JENIPAPO Setor: Gramado Entrada UFV (Lado Esquerdo)	
NOME CIENTÍFICO	*Genipa americana* L
NOME POPULAR	Jenipapo-verdadeiro, Jenipaba, Jenicapa e Jeniparo
FAMÍLIA	Rubiaceae
ORIGEM (N/E)	N — Nativa
DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA	Estende-se do sul do México, América Central e ilhas do Caribe até a América do Sul. O jenipapeiro ocorre em cinco dos principais biomas brasileiros: Amazônia, Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica e Pantanal
LOCALIZAÇÃO (COORDENADA)	19°13’4” S 46° 3’23” W
TIPO DE PAVIMENTAÇÃO	Grama
POSSUI REDE ELÉTRICA PRÓXIMA	Sim ❌Não
CATEGORIA IUCN	LC — Pouco Preocupante (Least Concern).
CARACTERÍSTICAS MEDICINAIS	O jenipapo contém compostos bioativos, como iridoides, taninos e flavonoides, presentes em diferentes partes da planta. Na medicina popular, é utilizado para auxiliar na digestão, estimular o apetite e tratar problemas hepáticos, diarreias, dores e inflamações. Seu fruto também é tradicionalmente empregado no preparo de xaropes para aliviar tosses, bronquites e sintomas gripais. Apresenta potencial anti-inflamatório, analgésico e antimicrobiano, mas recomenda-se cautela no uso de extratos concentrados.
SERVIÇOS ECOSSISTÊMICOS	O jenipapeiro funciona como uma espécie chave nas florestas tropicais. Suas flores atraem e sustentam diversas espécies de polinizadores, com destaque para abelhas de grande porte dos gêneros *Xylocopa, Centris e Bombus*. Além disso, seus frutos maduros representam uma fonte alimentar indispensável para a fauna silvestre, alimentando mamíferos como antas, macacos, cotias e porcos-do-mato, além de peixes frugívoros como o tambaqui e o pacu que se alimentam dos frutos caídos nas águas durante as cheias na Amazônia e no Pantanal e com isso ao atravessarem o sistema digestivo desses animais, as sementes podem ter a dormência reduzida, favorecendo a germinação e o surgimento de novas plantas em outras áreas. Quanto aos serviços de regulação, a forte

	afinidade da planta por margens de rios e áreas temporariamente alagadas a torna indispensável na conservação hidrológica e do solo. Seus frutos são ricos em nutrientes e amplamente aproveitados na alimentação humana para a produção de sucos, doces e licores. Do fruto verde, extrai-se a genipina, um composto precursor de um pigmento azul-escuro natural altamente valorizado pela indústria biotecnológica, alimentícia e cosmética como alternativa sustentável aos corantes sintéticos.
ASPECTOS ECOLÓGICOS	É uma espécie heliófita e secundária inicial, o jenipapeiro necessita de luz solar direta para se desenvolver. Por apresentar crescimento rápido a moderado e grande capacidade de ocupação de clareiras e bordas de matas, a árvore atua como uma planta chave para a consolidação inicial do dossel em florestas tropicais e formações ciliares. Uma de suas características ecológicas mais marcantes é a adaptação a extrema tolerância ao encharcamento do solo. Em áreas de várzea e igapó na Amazônia ou nas planícies inundáveis do Pantanal, o jenipapeiro consegue suportar meses com o sistema radicular totalmente submerso sem perder a viabilidade metabólica. Suas raízes profundas e bem ramificadas fixam o solo nas margens dos rios, atuando diretamente no controle da erosão, na prevenção de desbarrancamentos e na contenção do assoreamento dos cursos d'água. Por suportar o encharcamento do solo e apresentar crescimento rápido, a espécie é frequentemente utilizada em projetos de reflorestamento para a recuperação de Áreas de Preservação Permanente e Matas de Galeria degradadas, atuando ainda no sequestro de carbono e no combate às mudanças climáticas.
CURIOSIDADE	O fruto verde do jenipapo é utilizado tradicionalmente para as pinturas indígenas, isto porque, contém genipina, um composto químico que ao reagir com o oxigênio e as proteínas da pele, formam um pigmento azul-escuro resistente à água e ao sabão. Nas pinturas corporais indígenas, a tinta desaparece naturalmente em cerca de 10 a 15 dias, com a renovação da pele. Além disso, na cultura gastronômica brasileira, o jenipapo é usado no tradicional licor de São João, típico das festas juninas do Nordeste, preparado com polpa madura, cachaça e açúcar, que ficam curtindo em garrafões expostos ao sol por até seis meses.

REFERÊNCIAS

Brito, S. A. et al. Phytochemical profile, antinociceptive, and anti-inflammatory activities of *Genipa americana* L. fruit extract. *Journal of Medicinal Food*, v. 21, n. 11, p. 1143–1152, 2018.

Carvalho, P. E. R. *Espécies arbóreas brasileiras*. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Colombo: Embrapa Florestas, v. 1, 2003.

Corrêa, C. E. et al. Ichthyochory by the pacu (*Piaractus mesopotamicus*) in the Pantanal wetland. *Biotropica*, v. 44, n. 2, p. 198–205, 2012.

Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio); Centro Nacional de Conservação da Flora (CNCFlora). *Livro vermelho da flora do Brasil: avaliação de risco de extinção de Genipa americana* L. Rio de Janeiro, 2013.

International Union for Conservation of Nature (IUCN). *The IUCN Red List of Threatened Species: Genipa americana* L., 2020.

Jardim Botânico do Rio de Janeiro. *Flora e Funga do Brasil: Genipa americana* L. Rio de Janeiro: JBRJ, 2024.

Linnaeus, C. *Systema naturae per regna tria naturae, secundum classes, ordines, genera, species, cum characteribus, differentiis, synonymis, locis*. 10. ed. Holmiae: Laurentii Salvii, v. 2, p. 931, 1759.

Lorenzi, H. *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil*. 5. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, v. 1, 2008.

Matos, F. J. A. *Farmácias vivas: sistema de utilização de plantas medicinais baseado no conhecimento tradicional*. 4. ed. Fortaleza: Editora UFC, 2002.

Millennium Ecosystem Assessment. *Ecosystems and human well-being: synthesis*. Washington, DC: Island Press, 2005.

Navarro, E. A. *Dicionário de tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*. São Paulo: Global, 2013.

Neri-Numa, I. A. et al. Genipap (*Genipa americana* L.) fruit extract as a source of antioxidant and antiproliferative iridoids. *Food Research International*, v. 134, art. 109252, 2020.

Pio Corrêa, M. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Brasília, DF: Ministério da Agricultura; IBDF, v. 4, 1984.

Ribeiro, B. G. *Arte indígena, linguagem visual*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1989.

Touyama, R. et al. Studies on the blue pigments produced from genipin and methylamine. I. Structures of the brownish-red pigments, intermediates leading to the blue pigments. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, v. 42, n. 3, p. 668–673, 1994.

Turland, N. J. et al. (ed.). *International code of nomenclature for algae, fungi, and plants (Madrid Code): adopted by the XX International Botanical Congress, Madrid, Spain*. Glashütten: Koeltz Botanical Books, 2024.

REGISTRO FOTOGRÁFICO











Fontes: Ana Luiza Franco Costa, Universidade Federal de Viçosa *campus* Rio Paranaíba.