

Acerola



Acerola (*Malpighia emarginata* ou *Malpighia glabra*), também conhecida popularmente como cereja-das-antilhas ou cereja-de-barbados, tem origem nas [Antilhas](#), [América Central](#) e norte da [América do Sul](#). Pertence à família das [Malpighiaceae](#).

O [fruto](#) nasce na [aceroleira](#), que é um arbusto de até três metros de altura, cujo tronco se ramifica desde a base e cuja copa é bastante densa com pequenas folhas verde-escuras e brilhantes. Suas [flores](#), de cor rósea-esbranquiçada, são dispostas em cachos e têm floração durante todo o ano. Após três ou quatro semanas, se dá sua frutificação. Por ser uma planta muito rústica e resistente, ela se espalhou facilmente por várias áreas tropicais, subtropicais e até semiáridas. A acerola, quando madura, tem uma variação de cor que vai do alaranjado ao vinho, passando pelo vermelho. Esta coloração é resultado da presença de [antocianinas](#), especialmente [pelargonidina](#) e [malvidina](#).

A acerola está dividida em duas seleções: a acerola vermelha e a acerola laranja.

Cultivo



Acerola

No Brasil, o cultivo de acerolas teve um forte crescimento nos últimos vinte anos, sendo hoje uma importante cultura da [Região Nordeste](#), principalmente na [agroindústria](#) de polpa de fruta congelada.

Sua superfície é lisa ou dividida em três gomos. Possui três [sementes](#) no seu interior. O sabor do fruto é levemente ácido e o perfume é semelhante ao da [maçã](#). Possui [vitaminas](#) A, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina), [cálcio](#), [fósforo](#), [ferro](#) e, principalmente, vitamina C, que, em algumas variedades, chega a estar presente em até 5 gramas por 100 gramas de polpa. Este valor chega a ser oitenta vezes superior ao da [laranja](#) e ao do [limão](#).

Variedades

Existem mais de 42 variedades de acerola que são cultivadas no [Brasil](#). As principais são:

- Apodi (BRS 235)
- Cabocla
- Cereja (BRS 236)
- Frutacor (BRS 238)
- Okinawa
- Olivier
- Roxinha (BRS 237)
- Rubra
- Sertaneja (BRS 152)