La papaye

La papaye, *Carica papaya* L., fruit tropical originaire de l'Amérique centrale, est maintenant largement répandu en Asie et en Afrique. *Carica papaya* L. est une des 22 espèces du genre Carica de la famille des Caricaceae.

La plante est une herbacée pérenne pouvant atteindre trois à quatre mètres de haut. Le tronc charnu est marqué de cicatrices des feuilles tombées : rarement ramifié, il est couronné d'un panache de grandes feuilles longuement pétiolées palmiséquées de 5 à 7 lobes, à nervures épaisses.

Les Caricaceae sont de prédominance dioïque avec les fleurs mâles et femelles portées par des arbres séparés.

Cependant *Carica papaya* existe sous trois formes sexuelles (mâle, femelle, hermaphrodite). Les fleurs mâles sont verdâtres et apparaissent sur de longues panicules ramifiées, à l'aisselle des feuilles. Les fleurs femelles naissent sur la partie supérieure du tronc et produisent des fruits ovoïdes pour les arbres hermaphrodites et arrondis pour les arbres femelles, de couleur verte à jaunâtre à maturité.

Le papayer exige un climat chaud, la température optimum est de 25° C. Il demande une pluviométrie de 1 500 à 2 000 mm bien répartie sur toute l'année.
Le sol doit être bien drainé. Les terres légères, humidifées et bien aérées sont préférables.

La section du fruit montre une cavité centrale remplie de petites graines noires entourées de mucilage, le sarcoteste.

Valeur alimentaire de la papaye

100 g de la partie comestible renferment les constituants suivants :

Eau	85 g
Protides	0.6 g
Lipides	0,2 g
Glucides	10 g
Cellulose	0,9 g
Phosphore	17 mg
Calcium	20 mg
Fer	0,30 mg
Acide ascorbique	60 mg
Thiamine	0,04 mg
Riboflavine	0,04 mg
Acide nicotinique	0,60 mg

Le papayer est sensible au vent. Dans certaines conditions, il est nécessaire de prévoir des brise-vents.

Les graines contiennent du benzyl-glucosinolate qui, par hydrolyse, donne le benzyl-isothiocyanate, source d'amertume.

Le sarcoteste contient l'enzyme responsable de ce clivage : la thioglucosidase. Ce composé existe également dans le latex, présent dans la peau.

La chair est juteuse, de couleur rougeâtre parfumée, épaisse de 2 à 3 cm, sucrée et de saveur agréable.

Les principaux hydrates de carbone de la papaye sont des sucres simples avec peu ou pas d'amidon présent. C'est une excellente source de vitamines et d'acide ascorbique.

Les sucres jouent un rôle important dans la composition. La contenance en acide est très faible et le pH relativement élevé, 5,9 à 5,5.

Les composés volatils comprennent le linalool, responsable de l'arôme, le benzyl isothiocyanate qui dégage une odeur irritante, et en moindre quantité, les acides hexanoïques, octonoïques, ainsi que les esters méthylés correspondants, sources de mauvaises odeurs.

La papaye contient de nombreuses enzymes qui ont une influence très importante sur la qualité et la stabilité des produits transformés : la papaïne, la plus importante, la pectine-estérase, la thioglucosidase et la B-fructuranosidase.●