



BUAH AJAIB

Pokok Seribu Manis

Pokok buah ajaib (*Synsepalum dulcificum* atau *Sideroxylon dulcificum*) ialah tumbuhan renek yang berasal dari Afrika Barat, khususnya Ghana dan Nigeria. Tumbuhan yang matang mengeluarkan bunga putih kecil yang terlindung di bawah pangkal helaian daun.



Bunga pokok ini berkembang menjadi buah jenis beri yang berbentuk lonjong yang berukuran antara 2 cm hingga 3 cm panjang. Buah ini seakan-akan bentuk buah kopi, berwarna hijau ketika muda dan berubah menjadi merah ceri setelah masak. Isi buahnya berwarna putih, mempunyai rasa masam dan manis, seperti strawberi. Setiap buahnya pula mengandungi satu biji.

Tumbuhan malar hijau ini berasal daripada keluarga Sapotaceae. Penemuan tumbuhan ini dilaporkan kali pertama pada tahun 1725 oleh pengkaji berbangsa Perancis, Chevalier des Marchais, dalam ekspedisi ke Afrika Barat. Chevalier mengenali keunikan buah ajaib ini setelah memerhatikan amalan masyarakat orang asli yang mengunyah buah ini setiap kali sebelum makan.

Penemuan buah ajaib dilaporkan kali pertama pada tahun 1725.

Pokok buah ajaib tidak mempunyai nama rasmi sehinggalah pertengahan abad ke-19 apabila Dr. W.F. Daniell memperkenalkannya sebagai beri yang sangat ajaib dalam jurnal yang diterbitkan pada tahun 1852. Kini, tumbuhan unik ini tersebar luas ke merata dunia dan diberikan pelbagai nama. Antaranya termasuklah buah ajaib, beri ajaib, beri magis dan beri manis.

Pokok ini dikenali sebagai buah ajaib kerana keistimewaannya. Apabila buahnya dimakan, rasa manis yang luar biasa dirasai pada makanan atau minuman yang diambil seterusnya. Hal ini menyebabkan makanan seolah-olah ditambah gula atau pemanis.

Makanan yang masam pula bertukar menjadi manis, manakala makanan yang sedia manis menjadi terlalu manis. Malah, makanan yang pahit dan pedas turut mengalami perubahan rasa. Oleh sebab itu, pokok buah ajaib turut dikenali sebagai pokok seribu manis.

Hal ini berlaku disebabkan oleh sejenis protein yang ada di dalam isi buah ajaib yang berupaya untuk menghasilkan rangsangan khusus terhadap tunas deria pada lidah. Hal ini berbeza daripada gula atau pemanis kerana tidak mempunyai rasa manis.

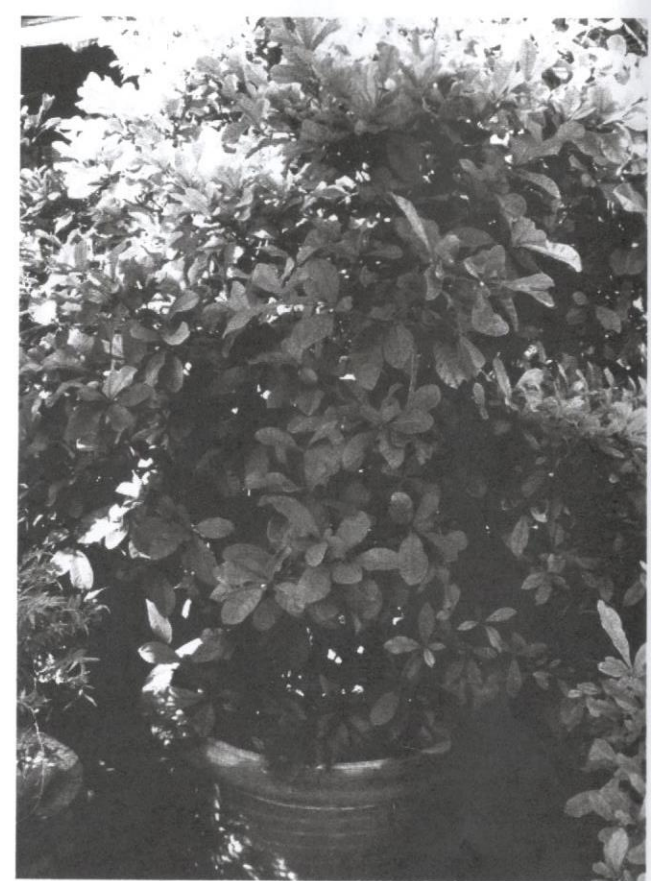
Protein di dalam buah ini juga tidak mengubah kandungan zat di dalam makanan, tetapi hanya mengelirukan lidah untuk mengenal rasa lain sebagai rasa manis. Protein istimewa ini dikenali sebagai mirakulin. Berdasarkan catatan,



Buah ajaib berwarna merah ceri setelah masak.



Isi buah ajaib menghasilkan rangsangan khusus terhadap tunas deria pada lidah.



Nama lain pokok buah ajaib ialah beri ajaib, beri magis dan beri manis.

mirakulin dikenal pasti sebagai punca keunikan buah ajaib oleh ahli sains Jepun, Profesor Kenzo Kurihara, pada tahun 1968.

Bagi menikmati kesan buah ajaib yang maksimum, isi buah ajaib dikunyah di dalam mulut lebih kurang antara dua minit hingga tiga minit dan isinya dipastikan mengenai seluruh lidah. Sensasi manis yang wujud kekal dalam tempoh antara setengah jam hingga satu jam. Kesan mirakulin dapat dihilangkan dalam tempoh yang singkat dengan cara meminum segelas air panas atau mengunyah daun pokok buah ajaib yang berasa kelat.

Keupayaan buah ajaib untuk menghasilkan rasa manis dilaporkan berguna bagi golongan yang tidak dapat mengambil gula secara berlebihan. Sebagai contohnya, pesakit kencing manis dan orang yang mengikuti program penurunan berat badan. Selain itu, buah ajaib ini juga disyorkan kepada pesakit kanser yang menjalani kemoterapi untuk memperbaiki deria rasanya.

Dalam perubatan tradisional, buah ajaib digunakan untuk merawat demam, kencing manis, malaria, buasir dan batuk. Buah ajaib juga dipercayai dapat mengurangkan paras kolesterol.



Bunga pokok buah ajaib kecil dan sukar dilihat.

Di samping itu, daun buah ajaib juga dapat digunakan. Daun pokok ini ditumbuk sehingga lumat dan disapu pada kulit untuk merawat gigitan serangga, jerawat dan penyakit kulit, atau dikunyah untuk mengurangkan sakit gigi. Air rebusan daunnya diminum untuk merawat penyakit kencing manis, darah tinggi dan resdung. Daun ini juga dapat digunakan sebagai ramuan perencah dalam masakan.

Pokok buah ajaib dapat menghasilkan buah pada sepanjang tahun. Walaupun tidak mempunyai

musim buah yang khusus, penghasilan buahnya maksimum selepas musim hujan. Sepohon pokok buah ajaib yang matang dapat menghasilkan ratusan buah dalam tempoh setahun.

Pokok buah ajaib perlu ditanam dalam medium dengan nilai pH lebih kurang antara lima hingga enam, bersaliran baik dan kaya dengan bahan organik. Medium yang sesuai dapat disediakan daripada campuran tanah gambut dan pasir kasar. Air dan baja perlu dipastikan mencukupi untuk membolehkannya tumbuh dengan suburnya.

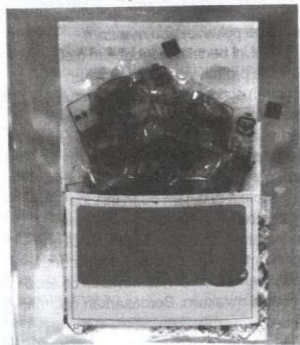
Pokok buah ajaib dapat dibiakkan menerusi semailan biji dan keratan batang. Jika ditanam dengan

Pokok buah ajaib perlu ditanam dalam medium dengan nilai pH lebih kurang antara lima hingga enam, bersaliran baik dan kaya dengan bahan organik.

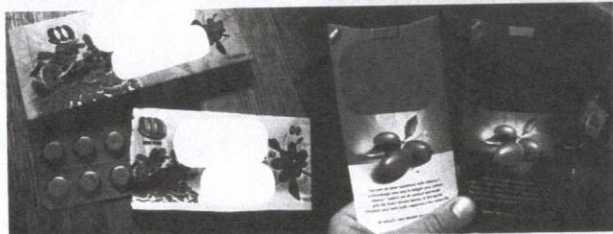
menggunakan biji, tumbuhan ini mula berbuah pada usia antara dua tahun hingga tiga tahun dengan ketinggian lebih kurang 30 cm.

Produk Berasaskan Buah Ajaib

Buah ajaib boleh kehilangan keistimewaannya setelah dikenakan haba, seperti dijemur, dimasak dan digoreng. Hal ini dikatakan demikian kerana mirakulin ialah sejenis protein yang tidak tahan terhadap suhu tinggi. Oleh sebab itu, buah ajaib tidak dapat diproses menjadi jem, minuman, jeruk atau makanan di dalam tin. Walau bagaimanapun, buah ajaib ini dapat disimpan dalam bentuk sejuk beku atau dikeringkan dengan menggunakan teknik pengeringan sejuk beku, kemudian diproses menjadi tablet yang mudah disimpan.



Buah ajaib kering sejuk beku.



Pelbagai produk tablet buah ajaib yang popular dijual sebagai makanan istimewa di internet.