

Cultivo de *Curcuma longa* L. (Açafrão-da-índia ou Cúrcuma)

Rita de Cassia Alves Pereira¹
Márcia da Rocha Moreira²

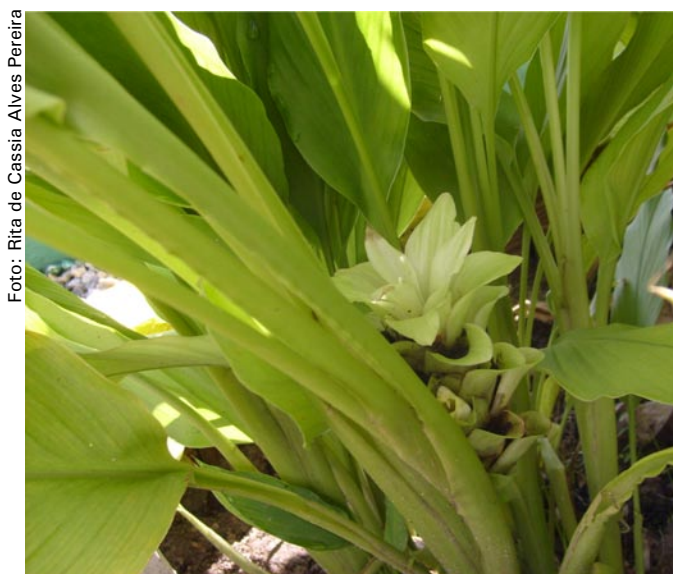


Foto: Rita de Cassia Alves Pereira

Atualmente, a busca e a intensificação do uso de plantas medicinais pela população ocorre até nas sociedades mais industrializadas. É um fenômeno surpreendente, podendo-se concluir que os produtos de origem natural podem ser tão eficientes quanto os produzidos a partir de síntese química. Produtos naturais apurados de maneira sustentável, com práticas de manejo e conservação que visem preservar a biodiversidade, constituem fonte alternativa de renda para pequenos produtores que ofereçam produtos comercialmente viáveis.

A *Curcuma longa* L., da família *Zingiberaceae*, conhecida como açafrão-da-terra, cúrcuma, turmérico, açafrão-da-índia, açafrão e gengibre amarelo, é uma planta originária da Índia e cultivada em todo o mundo tropical para uso medicinal e condimentar. No mercado internacional é considerada uma preciosa especiaria por compor os famosos temperos orientais (DUARTE et al., 1989). Na medicina tradicional chinesa, a cúrcuma tem sido usada para ajudar na digestão e função hepática, aliviar dores da artrite, regular a menstruação, tratar eczema e

feridas, reduzir inflamações e, atualmente, tem sido utilizada na prevenção e tratamento de câncer (MATOS, 2002).

É uma planta herbácea, anual, aromática, com ramificações laterais compridas. A parte utilizada da planta é o rizoma (raiz), que externamente apresenta uma coloração esbranquiçada ou acinzentada e amarelada internamente. Do rizoma saem folhas grandes e flores amareladas. Reproduz-se por pedaços do rizoma que apresentam gemas (olhos), devendo ser cultivada em solo argiloso, fértil e de fácil drenagem. Cada rizoma mede até 10 cm de comprimento e, quando cortado, mostra uma superfície de cor vermelho-alaranjada. Tem cheiro forte agradável, sabor aromático e picante. Da sua raiz seca e moída se extrai o pó, utilizado na culinária como condimento ou corante de cor amarela e brilhante, e no preparo de medicamentos. Em sua composição química, o principal constituinte é a curcumina, possuindo também óleos essenciais de excelente qualidade técnica e organoléptica, que juntos possibilitam estender sua utilização também aos mercados de perfumaria e têxtil (CECILIO FILHO, 1996).

¹Engenheira Agrônoma, D. Sc. em Plantas Medicinais, pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici, tel. (85) 3391-7280, Caixa Postal 3761, CEP 60511-510, Fortaleza, CE. E-mail: cassia@cnpat.embrapa.br

²Estudante de Biologia da Universidade Estadual do Ceará (UECE)/Bolsista da Embrapa Agroindústria Tropical

Para seu cultivo, recomenda-se que o preparo dos canteiros deva ser formulado com uma mistura de areia e esterco bovino, na proporção de 3:1. As covas devem ser abertas com, aproximadamente, 4,0 cm de profundidade e espaçadas de 0,20 m em fileiras distanciadas de 0,40 m. Recomenda-se o emprego de apenas um rizoma por cova, com peso médio de 5 g. Os canteiros devem ser mantidos livres de pragas e doenças, realizando-se os tratamentos culturais necessários. Recomenda-se, também, uma adubação orgânica complementar aos 30 dias após o plantio.

A irrigação deve ser feita com uma lâmina d'água diária de 5 mm, por todo o ciclo da planta. Essa operação deve ser suspensa apenas 15 dias antes do início da colheita, a qual deve ser realizada manualmente, no final do ciclo da cultura, que tem aproximadamente 120 dias de duração. Um bom indicativo do ponto de colheita é quando, após a floração, a parte aérea da planta seca. Nessa fase, os rizomas (Figura 1) apresentam pigmentos amarelos intensos e o pó obtido da moagem pode ser utilizado como condimento e corantes para laticínios, bebidas, mostardas, cozidos, sopas, ensopados, molhos, peixes, pratos à base de feijão, receitas com ovos, maioneses, massas, frangos, batatas, couves-flor e até para pães.

A planta cultivada nessas condições, geralmente apresenta altura média de aproximadamente 37 cm e, em média, oito folhas. A produtividade pode superar 35 t/ha, indicando que a cúrcuma poderá ser uma alternativa de renda para pequenos produtores do Ceará.



Figura 1. Rizomas de cúrcuma.

Referências

- CECILIO FILHO, A. B. *Época e densidade de plantio sobre a fenologia e o rendimento da cúrcuma (*Curcuma longa* L.)*. 1996. 100 f. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal de Lavras, Lavras.
- DUARTE, R. D.; BOVI, O. A.; MAIA, N. B. Corantes - Programa de Pesquisa do Instituto Agrônomo de Campinas. In: SEMINÁRIO DE CORANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS, 1., 1989, Campinas. *Anais...* Campinas : ITAL, 1989. p. 45-53.
- MATOS, F. J. A. *Farmácias vivas*. 4. ed. Fortaleza : Ed. Universidade Federal do Ceará, 2002. 267p.

Comunicado Técnico, 142

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na: **Embrapa Agroindústria Tropical**

Endereço: Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici, CEP 60511-110 Fortaleza, CE

Fone: (0xx85) 3391-7100

Fax: (0xx85) 3291-7109 / 3291-7141

E-mail: vendas@cnpat.embrapa.br

1ª edição *on line*: dezembro de 2009

Comitê de Publicações

Presidente: Antonio Teixeira Cavalcanti Júnior
Secretário-Executivo: Marco Aurélio da R. Melo
Membros: Ana Cristina Portugal Pinto de Carvalho, Antonio Calixto Lima, Diva Correia, Ingrid Vieira Machado de Moraes, Adriano Lincoln Albuquerque Mattos e Ebenézer de Oliveira Silva

Expediente

Supervisor editorial: Marco Aurélio da Rocha Melo
Revisão de texto: Jane Maria de Faria Cabral
Editoração eletrônica: Arilo Nobre de Oliveira
Normalização bibliográfica: Rita de Cassia Costa Cid