

das substâncias de interesse, sendo fundamentais os cuidados no manejo e colheita das plantas, assim como no beneficiamento e armazenamento da matéria prima;

Além dos equipamentos de cultivo usuais, é necessária uma unidade de secagem e armazenamento adequada para o tipo de produção. O mercado é bastante específico, sendo importante a integração entre produtor e comprador, evitando um número excessivo de intermediários, além da comercialização conjunta de vários agricultores, por meio de cooperativas ou grupos.

#### REFERÊNCIAS:

CORRÊA JÚNIOR, C.; SCHEFFER, M. C; MING, L. C. Cultivo agroecológico de plantas medicinais, condimentares e aromáticas. 1 ed. Brasília, DF: MDA, 2006, 75p:il.

LOW, T.; RODD, T.; BERESFORD, R. Segredos e virtudes das plantas medicinais. Rio de Janeiro, RJ. READER'S DIGEST. 1 ed., 1994, 416p:il.

SARTÓRIO, M. L.; TRINDADE, C.; RESENDE, P.; MACHADO, J. R. Cultivo de plantas medicinais. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2000, 260p:il.

Realização



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Unidades Participantes

Embrapa Pantanal, Embrapa Cerrados, Embrapa Acre

Parceria:



Informações:

Embrapa Pantanal: (67) 3233.2430  
<http://www.cpap.embrapa.br>

Embrapa Transferência de Tecnologia - Escritório  
de Negócios de Campinas: (19) 3232.1955  
<http://www.campinas.snt.embrapa.br>

Texto: Marçal Henrique Amici Jorge,  
Ana Paula Artimonte Vaz

Fotos: Marçal Henrique Amici Jorge  
Diagramação: Rosilene Gutierrez

Corumbá/MS  
Novembro, 2007  
Tiragem: 200 exemplares



Série Plantas Medicinais,  
Condimentares e Aromáticas





foto: Katzer (2006)

## COMINHO

Originário da Ásia Ocidental, o cominho, *Cuminum cyminum* L. (UMBELLIFERAE), é uma das espécies contempladas pelo projeto “Produção, processamento e comercialização de ervas medicinais, condimentares e aromáticas” coordenado pela Embrapa Transferência de Tecnologia – Escritório de Negócios de Campinas, SP, em parceria com a Embrapa Pantanal (Corumbá, MS), Embrapa Semi-Árido (Petrolina, PE) e nos Escritórios de negócios de Dourados (MS), Canoinhas (SC), e Petrolina (PE) da Embrapa Transferência de Tecnologia, o qual tem por objetivo treinar técnicos e qualificar pequenos agricultores e seus familiares em produção e manipulação de ervas com boas práticas agrícolas e de higiene que atendam às demandas dos segmentos de fármacos e condimentos.

## DESCRIÇÃO BOTÂNICA:

Planta herbácea anual que pode atingir até 1 metro de altura; caule tenro, ereto e estriado desde a base; folhas filiformes de cor verde e

sem pêlos; flores pequenas de coloração branca ou rósea; frutos (aquênios) são côncavos de um lado e convexos do outro, medindo de cinco a seis milímetros.

## COMPOSIÇÃO QUÍMICA:

Óleo essencial, composto basicamente por aldeídos.

## FORMAS DE PROPAGAÇÃO:

Sementes.

## CULTIVO:

Espaçamento de 20 cm entre linhas, com a distribuição de cerca de 2g de sementes/metro quadrado. Prefere, durante todo o ciclo de cultivo, temperaturas amenas, evitando-se o frio excessivo. Solos com textura média, ricos em nutrientes e bem drenados. Recomenda-se uma adubação com esterco de gado bem curtido, esterco de galinha ou composto orgânico, quando necessário.

## COLHEITA E BENEFICIAMENTO:

A colheita é feita quando o maior parte dos frutos estiverem maduros, ou seja, com coloração amarelo-amarronzada. As plantas são cortadas ou arrancadas do solo e em seguida lavadas para secagem. Os frutos podem ser acondicionados em recipientes de vidro.

## REQUISITOS BÁSICOS PARA UMA PRODUÇÃO DE SUCESSO:

Utilizar sementes e material propagativo de boa qualidade e de origem conhecida: com



Unidade Demonstrativa de Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas da Embrapa Pantanal, Empresa Brasileira de Infra-Estrutura Aeroportuária - Infraero/Corumbá-MS

identidade botânica (nome científico) e bom estado fitossanitário;

Focar a produção em plantas adaptadas ao clima e solo da região;

O plantio deve ser realizado em solos livres de contaminações (metais pesados, resíduos químicos e coliformes);

A água de irrigação deve ser limpa e de boa qualidade;

O cultivo deve ser preferencialmente orgânico: sem aplicação de agrotóxicos, com rotação de culturas, diversificação de espécies, adubação orgânica e verde e controle natural de pragas e doenças;

É importante dimensionar a área de produção segundo a mão-de-obra disponível, uma vez que a atividade requer um trabalho intenso;

A qualidade do produto é dependente dos teores