

# INTRODUÇÃO E INCENTIVO DA CULTURA DO AÇAFRÃO -DA-TERRA (*Curcuma longa* L.) NO MUNICÍPIO DE CASSILÂNDIA MS.

**Thiago Silva de Souza<sup>1</sup>; Antonio Corrêa de Oliveira Filho<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Estudante do curso de Agronomia da UEMS, Unidade Universitária de Cassilândia; E-mail thiagossouza@yahoo.com.br ;

<sup>2</sup> Professor do curso de Agronomia da UEMS, Unidade Universitária de Cassilândia; E-mail acorrea@uems.br

## Tecnologia e Produção

### Resumo

O açafrão-da-terra (*Curcuma longa*) é uma planta herbácea originária da Ásia e introduzida no Brasil pelos portugueses. É utilizada em diversos ramos da economia como o alimentício, perfumaria, medicina, têxtil, agricultura, entre outros. A produção de açafrão-da-terra no Brasil é bastante difundida, merecendo destaque os estados de São Paulo, Goiás e Minas Gerais porém não supre a demanda do mercado interno tendo a necessidade de importação do produto de outros países. De acordo com esses fatos foi elaborado um projeto com o objetivo de implantar e incentivar o cultivo da *Curcuma longa* no município de Cassilândia-MS. Para execução do projeto foi realizado o plantio de açafrão em uma chácara de um produtor local que serve para demonstração e apresentação da cultura aos produtores e empresários da região. Realizou-se visitas à produtores onde os mesmos responderam a um questionário relacionado a cultura do açafrão e efetuou o convite para participarem de uma palestra onde será discutido todas as possibilidades do cultivo do açafrão no município. Os resultados esperados ainda não foram alcançados pois o projeto encontra-se em andamento mas já é possível notar o interesse de alguns produtores em cultivar o açafrão.

**Palavras-chave:** especiaria. Corante. Alimentício

### 1. Introdução

Originária da Ásia a *Curcuma longa* L. também conhecida por açafrão-da-terra açafroeira, açafrão-da-Índia, batatinha amarela, gengibre dourada, mangarataia, entre outros, é uma planta herbácea, de clima tropical quente e úmido pertencente a família

Zingiberaceae. É uma planta de pequeno porte que pode atingir 1,5 metros de altura, com folhas largas e que apresentam bainha. As bainhas das folhas formam pseudo caules anuais que emergem dos rizomas e após o florescimento morrem completando o ciclo vegetativo (Maia et. al). A propagação é de forma vegetativa, pelos seus rizomas que crescem agrupados no subsolo, abaixo do colo da planta. No Brasil foi introduzida logo no período da colonização portuguesa e posteriormente disseminada para diversas regiões do país, sendo ainda encontrada às margens e córregos no município de Mara Rosa-GO.

É considerada uma importante especiaria sendo conhecida no mercado internacional por “tumeric”, muito utilizado como corante e aromatizante em indústrias alimentícias, porém não deve ser confundida com o açafrão verdadeiro que é obtido dos estames das flores da *Crocus sativus*. A *curcuma longa* não se restringe somente há alimentação, pois além da sua propriedade corante contém óleos essenciais de excelentes qualidades técnicas e organolépticas (Duarte, Bovi e Maia, 1989), que juntos favorecem sua utilização em diversos ramos da economia como a perfumaria, medicina, têxtil, agricultura, entre outros.

No setor alimentício a curcuma foi beneficiada pela proibição do uso de pigmentos sintéticos nos principais países da América do Norte e Europa (Duarte et al, 1989) ,o que favoreceu a busca por aditivos naturais. A curcumina, substância encontrada em seus rizomas apresenta todas as qualidades exigidas visto que é um corante de origem vegetal, não tóxico e que pode substituir corantes sintéticos, especificamente a tartrazina (Govindarajan, 1980).

Na medicina o açafrão já é usado popularmente como cicatrizante, estimulante das atividades biliares e diuréticas (MAIA, N.B) e em diversos outros casos como antiinflamatório, antibacteriano, na ação contra o vírus HIV e contra tumores, Araújo e Leon (2001).

No setor agrícola já estão sendo direcionados estudos sobre a utilização do açafrão-da -terra no controle de insetos, fungos e bactérias. Um exemplo é o trabalho realizado por Oliveira et al. (2003) que testando o efeito do óleo de *Curcuma longa L.* no controle do pulgão branco (*Aphis gossypii*) na cultura do algodoeiro obteve níveis de controle acima de 80%. Pesquisas nessa área ainda são recentes e devem ser aprofundadas, visto a importância da utilização de métodos alternativos para controle de pragas e patógenos.

Na parte econômica ainda não se tem estudos que mostrem claramente o consumo mundial de açafrão, mas sabe-se que a Índia é o maior produtor sendo responsável por cerca de 50 % da produção mundial, o Chile aparece como maior produtor da América do Sul. A produção brasileira é cerca de 1% da produção mundial (SEBRAE, 2006) e tem a vantagem de sua safra ser na entressafra indiana, ou seja, as colheitas ocorrem em épocas diferentes. Os maiores importadores de açafrão são os Estados Unidos, Alemanha, Japão, Holanda. O Brasil também importa de 100 a 200 toneladas, por ano (SEBRAE, 2006).

A produção de açafrão-da-terra no Brasil é bastante difundida, merecendo destaque os estados de São Paulo, Goiás e Minas Gerais. Mara Rosa GO é o município que apresenta maior plantio comercial, com uma área de 150 hectares e uma produção média de 12 t/ha de rizomas, produção esta que se destina em quase sua totalidade às indústrias nacionais de corantes e alimentos. O comércio da cúrcuma pode ser através do pó obtido após a secagem e moagem dos rizomas ou na forma natural. Também pode ser comercializado na forma de oleorresinas e extrato de curcumina purificado (MARTINS & RUSIG, 1992).

Como dito anteriormente, a cúrcuma propaga-se de forma vegetativa através de seus rizomas, porém estudos relacionados a época e densidade de plantio ainda são poucos na literatura, mas sabe-se que esses fatores afetam significativamente o potencial produtivo da planta. MARTINS & RUSIG (1992) recomendam o plantio da cúrcuma em espaçamento de 1,0m entrelinhas e 0,40m entre plantas na linha, já CECILIO FILHO et al (2004) obteve melhor resultado com o espaçamento de 0,30m entre plantas na linha de plantio e 0,80m entre linhas. A época de plantio recomendada é a do início das chuvas que no centro oeste é entre outubro e novembro, a profundidade dos rizomas é de aproximadamente 4 cm de profundidade (CECILIO FILHO et al.). A colheita é manual e feita de junho a setembro, de 7 a 8 meses após o plantio, quando a parte aérea da planta começa a secar (SEBRAE, 2006).

Com base no exposto, observa-se uma grande tendência econômica e interesse intelectual pela cultura do açafrão-da-terra, sendo apontado como uma boa alternativa para obtenção de renda entre pequenos e médios produtores. Sendo assim, o município de Cassilândia MS apresenta características propícias a instalação e produção da Cúrcuma em escala comercial, por isso o objetivo deste trabalho é divulgar e incentivar a introdução da cultura de açafrão-da-terra no município.

## **2. Metodologia**

Para execução do trabalho foi realizada a instalação de uma vitrine tecnológica com a cultura do açafrão-da-terra na chácara Santa Maria, no município de Cassilândia MS , onde já se desenvolvia atividades relacionadas a horticultura. A vitrine serve como área demonstrativa de cúrcuma, para visitas juntamente com produtores e empresários da região que tenham interesse em conhecer o desenvolvimento da cultura. Também foram realizadas visitas aos produtores locais onde os mesmos responderam a um questionário relacionado a cultura do açafrão para verificar se os produtores tinham conhecimento da cultura, na visita também eram esclarecidas as dúvidas sobre o cultivo, importância econômica e as tendências de mercado do açafrão e também feito o convite para participação de um encontro para maiores informações.

## **3. Resultados e Discussão**

Até o momento tem-se notado interesse dos produtores com relação ao cultivo do açafrão, porém, nota-se o receio em mudar de atividade já que os mesmos vivem basicamente do cultivo de hortaliças. Foram realizados alguns contatos com empresas que teriam interesse em comprar o produto, pois as mesmas solicitaram amostras do açafrão o que será enviado quando for efetuada a colheita. Os resultados esperados não foram alcançados pois o projeto encontra-se em andamento.

## **4. Agradecimentos**

Agradeço a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários pela oportunidade de realizar este projeto, ao amigo André Junio Peres pela ajuda prestada na execução do mesmo, agradeço também ao Sr Vicente por ter cedido a área para o plantio.

## **5. Referências**

ARAÚJO, C.A.C. & Leon L.L. Biological activities of *Curcuma longa* L. *Memórias do Instituto Oswaldo Cruz*. Vol. 96, p.723-728. 2001.

CECILIO FILHO, A. B. **Época e densidade de plantio sobre a fenologia e o rendimento da curcuma (*Curcuma longa* L.)**. Lavras: UFLA, 1996. 100p. (Tese-Doutorado em Fitotecnia).

CECILIO FILHO, A.B.; SOUZA, R.J.; FAQUIN, V.; CARVALHO M.C. **Época e densidade de plantio na produção de curcuma**. *Ciência Rural*, julho-agosto, ano/vol. 34, numero 004, Santa Maria, Brasil. pp 1021-1026

DUARTE, R.D., BOVI, O.A., MAIA, N.B. **Corantes - programa de pesquisa do Instituto Agrônômico de Campinas**. In: SEMINÁRIO DE CORANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS, 1, 1989, Campinas. **Anais...** Campinas: ITAL, 1989. p. 45-53.

GOVINDARAJAN, V.S. Turmeric: chemistry, technology and quality. **Critical Review Food Science Nutrition**, Boca Raton, v. 12, n. 3, p. 199-301, 1980.

RUSIG, O., MARTINS, M.C. Efeito da temperatura, do pH e da luz sobre extratos de oleorresina de cúrcuma (*Curcuma longa* L.) e curcumina. **Revista Brasileira de Corantes Naturais**, Viçosa, v. 1, n. 1, p. 158-64.1992.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Agencia sebrae de notícias. Goiânia, GO, 2007. Disponível em: <http://www.sebraego.com.br/site/site.do?idArtigo=3098>. Acesso em: 29/09/2008