

## **CORIANDRUM SATIVUM L. E CUMINUM CYMINUM L. COMERCIALIZAÇÃO E POTENCIALIDADES**

**DELGADO, FERNANDA (1) \*; SILVA, ANA CRISTINA (2)\***

**(1) PROF. ADJUNTA**

**(2) ENG<sup>a</sup> TÉCNICA DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA**

### **RESUMO**

As espécies em estudo *Coriandrum sativum* L. (coentro) e *Cominum cyminum* L. (cominho), surgem no âmbito nacional como duas das mais importantes, quando pensamos na utilização de plantas como condimento.

O coentro é fundamentalmente utilizado na cozinha regional como erva ( em verde), enquanto o cominho se utiliza como especiaria (sementes secas trituradas ou não).

Muitas outras potencialidades têm surgido para estas plantas contribuindo para aumentar a importância das mesmas, tendo por isso, neste trabalho, sido realizada uma compilação exaustiva e actual dos fins utilitários mais importantes.

O panorama nacional destas espécies em termos de comercialização, será analisado, tendo em conta que neste âmbito, o comércio internacional se efectua fundamentalmente sob forma de frutos secos triturados ou não.

O cominho apresenta-se como uma das espécies com maior relevância nas importações nacionais, podendo desde já admitir-se a importância que o aumento das superfícies cultivadas desta espécie teriam no decréscimo dos valores importados.

As sementes de coentro têm sofrido um acréscimo em termos de importação e exportação nacionais, não se encontrando porém, entre as espécies de maior importância para a balança comercial.

\* ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE CASTELO BRANCO  
QUINTA DA SENHORA DE MÉRCULES  
6000 CASTELO BRANCO

## 1. INTRODUÇÃO

No âmbito do projecto "Plantas Aromáticas e Medicinais - Selecção e avaliação de usos tradicionais e aplicações alternativas em agro-indústrias" - PAMAF 1995-1998, encontramos-nos a efectuar o estudo de diversas espécies com fins condimentares, de entre os quais se destacam, pela sua importância em termos económicos, relativamente a todas as outras: o coentro (*Coriandrum sativum* L.) e o cominho (*Cuminum cyminum* L.) ambas da família *Umbelliferae*, sendo porém fundamentalmente comercializados os seus frutos (inteiros, triturados ou em pó), considerados no Jornal Oficial das Comunidades Europeias como especiarias.

Com muitos outros fins poderão ser produzidas estas herbáceas anuais, uma vez que muitos princípios activos coexistem distribuídos pelas diversas partes destas plantas, escalonadas ou não, pelos seus ciclos vegetativos. pretendeu-se com este trabalho sintetizar para estas plantas quais as utilizações possíveis até ao momento.

Do ponto de vista do Comércio Externo, analisaram-se os montantes em massa e valor, tentando desta forma extrapolar a importância que o aumento da produção nacional possa vir a ter para a balança comercial.

## 2. POTENCIALIDADES

A identificação destas duas espécies através do seu nome vulgar leva-nos a um número razoável de designações consoante a linguagem do país europeu; assim sendo, *Coriandrum sativum* L. designa-se por: koriandrum (Alemão), cilantro (Espanhol), coriandre (Francês), coriander (Inglês), coriandolo (Italiano) e coentro (Português), e *Cuminum cyminum* L. por: kreuzkümel (Alemão), comino (Espanhol), cumin (Francês), cumin (Inglês), comino (Italiano), e cominho (Português).

No caso do coentro toda a planta pode ser utilizada, mas são as folhas e frutos as partes que possuem maior número de compostos activos. No cominho praticamente só os frutos maduros e secos são empregues inteiros, triturados, em pó e em infusões.

As raízes de coentro são utilizadas em seco como condimento na indústria alimentar porém, através da extracção de compostos já foram evidenciadas furanocumarinas em misturas mais ou menos complexas, com acção biocida podendo eventualmente, vir a ser utilizadas na indústria de pesticidas ou na indústria farmacêutica (CROWDEN *et al.*, 1969).

As folhas são no nosso país utilizadas frescas em culinária, sendo ricas em vitaminas A, B1, B2, e C. Quando se efectua a extracção de compostos identifica-se a quercetina (CROWDEN *et al.*, 1968) como o constituinte químico mais representativo. CESKA *et al.* (1988) identificaram ainda, duas furanocumarinas isoméricas, a coriandrina e a di-hidrocoriandrina, podendo vir a ser utilizados como biocidas na indústria de pesticidas (fotopesticidas) (DELGADO, 1993) ou na indústria farmacêutica.

Os frutos desta umbelífera podem ser usados em infusões na medicina natural. Depois de secos, são utilizados como especiaria na indústria alimentar e em culinária, por possuírem compostos tónicos estomacais e carminativos. O seu óleo essencial compõe-se fundamentalmente pelo D-linalol, sendo também aplicado nas indústrias de alimentação, perfumes e licores. É conhecido por ser alergénico, tendo sido removido de diversas gamas de produtos de higiene e cosmética (SCHIEFFLIN, 1973). Existem também referências à sua utilização como insecticida ou fungicida (BEERENTRUP e ROBBLEN, 1987).

Os cominhos possuem frutos que são utilizados frequentemente como condimento pelas suas propriedades de tónico estomacal (QUER, 1987), sendo importantes em licores digestivos, aditivos e conservantes e na medicina tradicional através de infusões. Dos seus óleos essenciais ricos em aldeído cumínico elaboram-se composições de perfumes na indústria cosmética e os seus aromas usam-se nas indústrias farmacêutica e alimentar.

### 3. COMÉRCIO EXTERNO

Neste âmbito será feita a análise do comércio externo (importação/exportação) relativamente a quantidades e valores, assim como dos países envolvidos. Os valores apresentados baseiam-se em dados estatísticos fornecidos pelo INE dos anos mais recentes apurados (1993/1994), respeitantes a produtos não transformados.

Quadro I - Importação de sementes de cominho trituradas

Países	1993	1994
Alemanha	3	-
Belg/Lux.	15	11
Brasil	-	0
Espanha	-	8
França	12	20
Índia	-	0
Irão	262	-
P. Baixos	213	-
Turquia	50	-
<b>Total</b>	<b>555</b>	<b>39</b>

(Fonte: INE, 1993/1994)

Quadro II - Importação de sementes de cominho não trituradas

<b>Países</b>	<b>1993</b>	<b>1994</b>
Belgi/Lux.	15	-
Irão	349	986
P. Baixos	1	2
R. Unido	0	0
Singapura	130	30
Síria	375	253
Turquia	443	125
<b>Total</b>	<b>1.313</b>	<b>1.396</b>

(Fonte: INE, 1993/1994)

Quadro III - Exportação de sementes de cominho trituradas

<b>Países</b>	<b>1993</b>	<b>1994</b>
Angola	2	0
C. Verde	29	25
França	0	0
S.T.Princip	1	0
Suíça	4	3
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>28</b>

(Fonte: INE, 1993/1994)

Quadro IV - Sementes de cominho não trituradas

<b>Países</b>	<b>1993</b>	<b>1994</b>
C. Verde	3	2
França	-	0
S.T.Princip	0	
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>2</b>

(Fonte: INE, 1993/1994)

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde o início dos anos 90 que se tem verificado um aumento em termos de importação destas duas especiarias. O **cominho** é actualmente a terceira especiaria mais importante, quer se pense nos frutos inteiros, triturados ou em pó.

As exportações têm nos últimos anos sido sempre inferiores às importações tendo aumentado para o caso do **cominho** e diminuído para o **coentro** (neste último caso esta transacção tem pouco significado para a balança comercial nacional).

Os principais clientes destas especiarias são os PALOP, principalmente **Angola** para o **coentro** e **Cabo Verde** para o **cominho**.

Os principais fornecedores são no caso dos **coentros** os **Países Baixos** e dos **cominhos** o **Irão**.

O **coentro** é, porém, a segunda erva mais vendida em verde no mercado nacional, sendo este dominado pela salsa.

As características altamente estimulantes da digestão induzidas pelos compostos activos existentes nos frutos destas duas umbelíferas, torna-as mundialmente apreciadas como condimento e complemento alimentar digestivo, seja em natureza seja após transformação (infusões, licores, pastilhas, etc.).

As potencialidades actuais de utilização destas espécies em medicina humana (não esquecendo, porém que o óleo essencial de coentro se tem mostrado alergénico), pesticidas naturais ou fotopesticidas, e a sua introdução cada vez maior em misturas alimentares não cozinhadas, assim como, em rações para animais, poderão ser vias estimulantes para o aumento da produção nacional destas espécies.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEERENTRUP, H. M. Z. e ROBBELEN, G. 1987. *Calendula* and *Coriandrum* - New potential oil crops for industrial uses. ( CAB abstrats, 1988).

CESKA, O. ; CHAUDHARY, S. K. ; WARRINGTON, P.J. ; ASHWOOD-SMOTH, M. J. BUSHNELL, G. W. e POULTON, G. A. 1988. Coriandrin, a novel highly photoactive compound isolated from *Coriandrum sativum*. *Phytochemistry* 27 (7): 2083-2087.

CROWDEN, R. K. ; HARBORNE, J. B. e HEYWOOD, V. H. 1969. Chesmosystematics of the *umbelliferae* - a general survey. *Phytochemistry* 8: 1963-1984.

DELGADO, F. 1993. Aspectos culturais e prospecção de compostos com actividade biológica do coentro (*Coriandrum sativum* L.). Dissertação apresentada para obtenção de grau de Mestre no Curso de Mestrado em Produção Vegetal do Instituto Superior de Agronomia. Lisboa.

INE. 1993/1994. Estatísticas do comércio externo. Comércio Internacional por NC/Países (não publicados).

MUÑOZ, FERNANDO 1987. Plantas medicinales y aromaticas. Estudio, cultivo y processado. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

QUER, P. F. 1987. *Plantas medicinales. El Dióscorides renovado*. Ed. Labor. Barcelona.

SCHIEFFELIN, & CO 1983. *Alway Hypo-allergenic cosmetics product formulary*. 8 th. Edn. Pharmaceutical Laboratories Division. New York.