



Cumaru
Dipterix odorata Willd.
Família Leguminosae

Introdução

O Cumaru é uma espécie de crescimento rápido, pertencente à família Leguminosae-papilionoideae, importante economicamente pela qualidade de sua madeira, que é tida como uma das melhores para dormentes, não apenas pela durabilidade, como também por não rachar quando exposta ao sol e pela produção de sementes aromáticas, de onde se extrai um óleo essencial, amplamente usado na indústria de perfumes e cosméticos, e utilizado também para dar sabor ao tabaco. Esta espécie é considerada uma excelente alternativa para reflorestamento e sistemas agroflorestais.

Árvore com altura de 20 a 30 m, e diâmetro de 50 a 70 cm, apresentando casca dura e lisa. As flores são violácea-púrpureas, vistosas, relativamente pequenas e muito aromáticas. Os frutos são carnudos, com polpa de sabor amargo, possuindo de 5,0 a 6,5 cm de comprimento, com casca lenhosa contendo uma única semente.

A semente de cumaru é constituída de 30% a 40% (peso seco) de um óleo amarelo-claro, perfumado, que se oxida rapidamente ao contato com o ar. Esse óleo é similar aos óleos de outras leguminosas, como o amendoim.

O cumaru ocorre em toda a Região Amazônica Brasileira, prolongando-se até ao sul de Corumbá, Mato Grosso e ao logo da costa do Caribe e Atlântica, nas Guianas.

São plantas perenifólias, indiferentes com relação às condições de solo, pois crescem bem em solos moderadamente arenosos a muito argilosos bem drenados, em solos pobres e ácidos a ricos em nutrientes, a pleno sol ou sob sombra da floresta primária. Ocorre preferencialmente na mata primária de terra firme, produzindo anualmente abundante quantidade de sementes viáveis, amplamente disseminadas pelos animais, principalmente pelos morcegos.

Em razão do rápido crescimento, apresenta boa forma de fuste, podendo ser consorciado com outras espécies, principalmente as de menor porte, tolerantes à sombra.

Informações silviculturais

Floração e Frutificação - Floresce todos os anos, durante os meses de agosto a setembro, e frutifica no período de janeiro a fevereiro, com variações que dependem do regime meteorológico. A frutificação é abundante em regiões com altitude de até 800 m acima do nível do mar, com chuvas de 1.800 a 5.000 mm e temperaturas médias anuais entre 22 °C e 28 °C. Frutifica precocemente aos 4 anos de idade.

Coleta dos frutos - Os frutos são coletados no chão, ao redor da árvore, logo após sua queda espontânea. Cada fruto contém uma semente (amêndoa).

Extração e beneficiamento das sementes - A extração da semente é uma operação muito trabalhosa, porém, após esse procedimento, há considerável aumento no poder germinativo. Para a retirada da semente, o fruto deve ser partido por martelo ou outro material de ferro, batendo preferencialmente na fenda de ligação do fruto, de maneira que não cause injúrias à amêndoa. A fim de facilitar a operação, o fruto deve ser colocado sobre uma superfície resistente como ferro ou cimento.

Um quilograma de frutos contém aproximadamente 83 unidades e 245 amêndoas. O número de sementes por quilograma é de aproximadamente 500 unidades.

Métodos de propagação - A propagação pode ser por frutos ao invés de sementes, porém o porcentual de germinação é normalmente baixo. No entanto, o mais indicado é a propagação através de sementes.

As sementes e/ou frutos devem ser semeados logo após a coleta em solo do tipo organo-argiloso e cobertos por uma camada de 1 cm do mesmo substrato.

As mudas são produzidas tradicionalmente por semeadura direta em sacos de plástico ou em sementeiras. Quando em sementeiras, as plantas são repicadas primeiramente para canteiros e posteriormente para os sacos de plástico. A emergência das plântulas ocorre entre 5 e 10 dias após o semeio, apresentando uma média de 90% de germinação. Durante os primeiros 60 dias após a germinação, as plantas devem ser sombreadas. Quando atingirem 25 cm de altura, podem ser levadas para o local definitivo de plantio.

Usos comuns

Utilizado na construção naval como buchas de eixo das hélices de embarcações, nos implementos agrícolas, moirões, estacas, esteios, tacos para soalho, vigamentos, eixos de moínhos, mancais, carroceria e na carpintaria.

As sementes são utilizadas na fabricação de colares ornamentais e artesanato em geral. As sementes fermentadas produzem um óleo essencial e industrial "cumarina", que é usado como narcótico e estimulante, e também para dar sabor e perfumar.

A tintura da casca do fruto é antiespasmódica e tônica. É considerada ainda eficaz moderador dos movimentos cardíacos e da respiração

Equipe técnica
Sônia Helena Monteiro dos Santos
Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental

Foto: Lorenzi

Composição gráfica
Euclides Pereira dos Santos Filho

Tiragem: 500 exemplares
Belém, PA - 2002



Amazônia Oriental

*Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4500
CEP 66095-100, e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br*

Patrocínio:



BANCO DA AMAZÔNIA

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

**Governo do
BRASIL**