

Açafrão

(*Curcuma longa* L.)

Rita de Cassia Alves Pereira



O açafrão ou cúrcuma é planta condimentar originária da Ásia (Índia, Indonésia), de onde se disseminou para outras regiões do planeta. Foi introduzida no Brasil na época colonial, durante a expansão quinhentista de Portugal. É cultivada ou encontrada como planta subspontânea em vários estados brasileiros.

Essa espécie é cultivada pelo interesse comercial no rizoma, usado como especiaria e corante, muito frequentemente como condimento na forma de pó, obtido da moagem dos rizomas secos. Os produtos industrializados obtidos dos rizomas são: cúrcuma em pó, extratos de cúrcuma (oleoresina) e curcumin purificada. A cúrcuma em pó é utilizada em mostardas, sopas desidratadas e fórmulas condimentares (curry). Os extratos de cúrcuma são usados em conservas, bebidas, manteiga, sorvetes, queijos e doces. A curcumin purificada é um corante sem aroma e tem sido usado como substituto do corante artificial tartrazina em muitos produtos alimentícios industrializa-

dos. Também é utilizada na tecelagem, como agente de tingimento, e na indústria de aromas e fragrâncias, para formulação de perfumes e incensos. Além disso, tem uso medicinal como anti-inflamatório, antiartrítico, cicatrizante, corretivo de disfunção biliar, diurético e anti-diarreico.

Entre os países produtores e exportadores de açafrão destacam-se: Índia, Paquistão, Taiwan e Jamaica. Entre os países que mais importam estão Irã, Estados Unidos e Japão. No Brasil, o estado de Goiás é o maior produtor de açafrão, com destaque para o município de Mara Rosa, o maior produtor de açafrão no Brasil. A cultura do açafrão tem função social importante. Geralmente é feita por pequenos produtores com utilização, principalmente, de mão de obra familiar.

A espécie também é conhecida pelo seguintes nomes populares: açafroa, açafrão-da-terra, açafrão-da-índia, falso-açafrão, gengibre-dourado, gengibre-amarelo, batati-

nha-amarela, cúrcuma, mangarataia, turmérico, turmerique e cúrcuma. O termo cúrcuma é derivado de kurkum, designação persa para o açafrão. Existem cinco variedades de açafrão: Bengala, Bombaim, China, Madras e Malabar.

O açafrão é uma herbácea com caule do tipo rizoma, ramificado, formado pelo rizoma principal ou central, de formato ovoide, e o secundário com forma alongada conhecida popularmente por dedo. Os rizomas, quando maduros, apresentam coloração interna amarelo-alaranjado ou vermelho-alaranjado e coloração externa de acinzentada a ligeiramente verde. Em condições adequadas de solo e clima a planta atinge altura de 1,0-1,5 m.

As plantas apresentam folhas com grandes bainhas que formam o pseudocaulo e possuem pecíolos proporcionais ao limbo, no formato oblongo-lanceoladas, reunidas na base. Exalam um perfume agradável quando amassadas, por causa da presença de óleos essenciais. As flores possuem coloração entre branco e amarelo e disposição em inflorescência do tipo espiga. Não há produção de sementes, pois os órgãos sexuais são atrofiados.

A composição química varia com o segmento da planta e depende do local onde é feito o cultivo. A coloração amarela das raízes é devida à presença de carotenoides. Outras substâncias importantes são: curcuminoides (próximas aos polifenóis, com atividade antioxidante), curcumina (3 a 5% do açafrão), flavonoides (rutina, luteolina, quercetina e hesperidina) e bioflavonoides (atividade antioxidante) e antocianinas.

EXIGÊNCIAS EDAFOCLIMÁTICAS

O açafrão é planta de clima tropical úmido. Desenvolve-se melhor em temperaturas de 20 a 30 °C. Pode ser cultivado até 1.500 m de altitude e necessita de pelo menos 1.500 mm de água por ano. Solos de textura

intermediária, areno-argilosos ou argilo arenosos com boa drenagem, não compactados, com pH entre 5,8 e 6,8 e boa fertilidade natural resultam em maiores produções. Na época da colheita, no entanto, o tempo quente e seco proporciona boa maturação e secagem dos rizomas. Por causa dessa ampla adaptação a diferentes características edafoclimáticas, o açafrão é considerado boa alternativa de renda para pequenos produtores.

CALAGEM E ADUBAÇÃO

Após a limpeza do terreno, devem ser retiradas amostras de solo que indicarão a necessidade de se fazer a calagem e a adubação. A aração e a gradagem devem ser feitas com antecedência necessária para a decomposição de vegetação enterrada e/ou reação do calcário. Os sulcos para plantio, com cerca de 10 cm de profundidade, devem ser em nível e espaçados de 60 cm. Solos ácidos, com alumínio trocável devem ser convenientemente corrigidos. Solos pobres em fósforo devem receber adubação orgânica de 1-3 L de esterco de gado e 50 a 100 g de mineral rico em fósforo no plantio e cerca de 20 g em cobertura aos 45 e 90 dias após o plantio, por metro de sulco.

PRODUÇÃO DE MUDAS, ÉPOCA DE PLANTIO E ESPAÇAMENTO

O açafrão é propagado vegetativamente, por meio dos rizomas. Assim, a qualidade do propágulo-semente é fundamental para a obtenção de elevada produtividade. Maior reserva de substâncias nutritivas nos rizomas de maior peso estarão disponíveis à planta no estágio inicial de desenvolvimento, o que implicará em reflexos positivos sobre toda a sua fenologia. Para o primeiro plantio, o produtor deverá adquirir os rizomas na época da colheita que ocorre entre junho e agosto. Nos cultivos seguintes, basta reservar parte da produção para servir como material propagativo.

O plantio é realizado no início do período chuvoso. O espaçamento mais indicado é 0,60 m entre linhas e 0,10 m entre plantas. Recomendam-se 10 rizomas por metro de sulco. O peso médio de um rizoma é em torno de 15 g.

TRATOS CULTURAIS E IRRIGAÇÃO

Os tratos culturais consistem em capinas, normalmente feitas com enxada. Terminado o período chuvoso, a irrigação contribui para prolongar o ciclo vegetativo das plantas por cerca de quatro semanas, o que aumenta o tamanho dos rizomas e a produtividade. Deve ser feita com uma lâmina de água diária de 5 mm. A irrigação deve ser suspensa 15 dias antes do início da colheita.

COLHEITA, SECAGEM E ARMAZENAMENTO

Cerca de sete a oito meses depois do plantio dos rizomas, as plantas iniciam o processo de maturação que pode ser observado pelo amarelecimento e secamento da parte aérea. Esse processo dura cerca de um a dois meses até que as plantas atinjam a maturação completa. A colheita das plantas com maturação incompleta resultará em produto de qua-

lidade inferior e com menor teor de curcumina. A colheita pode ser feita apenas no segundo ano de cultivo se, por exemplo, os preços estiverem baixos. O açafrão não colhido no primeiro ano rebrota no início das chuvas e vegeta por mais um ciclo. No segundo ano, apresentará rizomas de maior tamanho e qualidade e maior produtividade. Essa é a chamada cúrcuma de dois anos.

A colheita geralmente é manual, utilizando-se enxada ou enxadão para a retirada dos rizomas. Após o arranquio, seguem-se as operações de retirada da terra aderida aos rizomas, despenca e ensacamento. Para a colheita de um hectare são necessários 20 dias/homem. Cada homem colhe cerca de 300 kg de rizomas por dia.

Em seguida, os rizomas são submetidos à secagem. Antes desta operação, visando reduzir os níveis de contaminações, recomenda-se lavar os rizomas e cortá-los em fatias de cerca de 3,0 mm para secar em bandejas ou em secadores. Após a secagem, o material deve ser armazenado em local limpo e arejado.

Geralmente são obtidas produtividades médias de rizomas frescos de 12 t/ha na cultura de ano e 25 t/ha para cultura de dois anos.