



Secagem
natural de
**Plantas
Medicinais**

Embrapa



Apresentação

As plantas medicinais podem ser utilizadas tanto frescas (logo após a colheita), quanto desidratadas (após processo de secagem). A 'secagem' é o processo pelo qual se remove a umidade das plantas, o que favorece a preservação dos seus constituintes químicos por mais tempo. É especialmente útil quando o volume de plantas produzido no campo é maior do que a quantidade que será imediatamente utilizada, e, também, quando se quer armazenar folhas/flores/frutos/raízes ou rizomas de uma planta, que somente poderá ser colhida novamente após meses de cultivo.

Cuidados na Colheita

Época adequada:

Folhas e ramos: antes do florescimento.

Flores: quando totalmente abertas.

Frutos e sementes: quando maduros.

Não colher em período chuvoso.

Horário: início da manhã ou final da tarde.

Materiais: tesoura de poda ou faca; caixa ou cesto para colocar cada planta colhida.

Higiene: lavar bem as mãos com água e sabão;
higienizar os materiais antes de utilizá-los.

Cuidados na Secagem

Secar plantas de espécies diferentes separadamente, especialmente se aromáticas.

Secar diferentes partes de uma mesma planta separadamente, devido aos tempos diferentes de secagem.

Folhas e ramos: limpeza rápida com água, se necessário.

Raízes e rizomas: lavagem para remoção de terra.

Raízes, rizomas, e folhas grandes e grossas:
cortar em pedaços menores para facilitar secagem.

Tipos de secagem

Secagem natural: deve ser realizada em local seco e ventilado, preferencialmente à sombra, protegido de poeira, do ataque de insetos e de outros animais. Pode ser feita com feixes de plantas pendurados num 'varal', em bandejas teladas ou perfuradas, ou em peneiras.

Secagem artificial: realizada por meio de equipamento de secagem, dependente de uma fonte de energia, que pode ser gás, energia elétrica, ou solar, desde que com controle e limite da temperatura. Processo mais rápido, pois as plantas são expostas a corrente de ar aquecida, que contribui na remoção da umidade.

Secagem em feixes ou bandejas

Feixes (ou buquês): são feitos amarrando-se os ramos foliares com barbante numa das extremidades, e pendurando-os num varal.

Podem ser acondicionados em sacos de papel fino para evitar o acesso de insetos e a queda das folhas. Devem ter poucos ramos, para não prejudicar a circulação de ar.



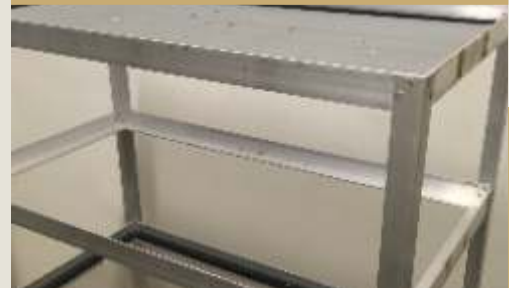
Bandejas: folhas, flores e ramos devem ser espalhados, em finas camadas, sem amontoar, para secagem mais homogênea das plantas. Em cada bandeja colocar apenas uma espécie de planta.

Material das bandejas: podem ser plásticas, metálicas, perfuradas ou não, ou mesmo de tela plástica (tipo 'sombrite' ou tela de mosquitoireiro). Aquelas perfuradas ou teladas propiciam maior circulação de ar e, assim, favorecem a secagem mais rápida, o que é desejável.



Organização das bandejas: podem ser dispostas em estantes, confeccionadas em madeira, bambu, alumínio, entre outros materiais, como forma de otimizar a área disponível para a secagem. As prateleiras devem ser distanciadas em cerca de 20 cm - 30 cm para favorecer circulação de ar e podem ser teladas para proteger as plantas dos insetos.

Local de secagem: deve ser limpo, seco e arejado, sem acesso de animais. Um desumidificador de ambientes poderá ser utilizado para acelerar a secagem por meio da remoção da umidade.



Ponto de secagem: a planta é considerada totalmente seca e apta para ser embalada, quando o seu peso, reduzido pela perda de água, parar de diminuir. Para isso, é necessário pesar a planta logo após a colheita, antes de iniciar a secagem, e nos dias posteriores. Na prática, o processo de secagem termina quando o produto se encontra levemente quebradiço.

Embalagem

Após secagem, as folhas, ramos ou flores, se em pequenas quantidades, podem ser acondicionadas em caixas plásticas, de papelão, sacos plásticos ou vidros limpos. Sacos de juta ou de papel pardo (kraft) são utilizados, especialmente para grandes quantidades. As embalagens devem ser colocadas, sem amontoar, em local limpo e seco, afastadas do chão e das paredes, a fim de protegê-las da umidade. Em todos os casos, devem ser identificadas com nomes popular e científico, indicação da parte colhida (folhas, flores, sementes, frutos, raízes), nome do coletor, local e data da colheita.



Fótos: Luciana Marques



Saiba mais
<https://embrapa.br>

Unidade responsável pelo conteúdo:

Embrapa Tabuleiros Costeiros
Av. Beira Mar, nº 3.250, Bairro Jardins,
CEP: 49025-040, Aracaju, SE
Fone: +55 (79) 4009 1300

www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

Apoio



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

