



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Guimarães, Conceição de Jesus Relva

**Plantas aromáticas e condimentares : estudo de
adaptação varietal e técnicas de produção**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1719>

Metadados

Data de Publicação	1998
Resumo	O presente trabalho insere-se num projecto PAMAF 2057 (1995-1998): “Plantas aromáticas e condimentares. Selecção e avaliação de usos tradicionais e aplicações e alternativas em agro-indústrias”. O trabalho baseia-se no estudo da adaptabilidade varietal e técnicas de produção quantitativas das espécies aromáticas, néveda (<i>Calamintha baetica</i>), orégão (<i>Origanum vulgare</i>), coentro (<i>Coriandrum sativum</i>) e cominho (<i>Cuminum cyminum</i>) de uso tradicional na gastronomia nacional, e no estudo dos princípios ...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-30T04:20:21Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

PLANTAS AROMÁTICAS E CONDIMENTARES
ESTUDO DE ADAPTAÇÃO VARIETAL
E TÉCNICAS DE PRODUÇÃO

Eng.ª Produção Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Conceição de Jesus Relva Guimarães



CASTELO BRANCO
1998

ÍNDICE

Nota Prévia

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Introdução i

PRIMEIRA PARTE

I – Caracterização das Espécies Pág.

Família *Labiatae*

1 - *Calamintha* Miller

1.1 - Aspectos Históricos	1
1.2 - Características Botânicas (<i>Calamintha baetica</i> Boiss & Reuter)	2
1.3 – Características Morfológicas (<i>Calamintha baetica</i> Boiss & Reuter).....	2
1.4 - Aspectos Gerais	3
1.5 - Utilizações	3

2 - *Origanum vulgare* L.

2.1 - Aspectos Históricos	4
2.2 - Características Botânicas	4
2.3 – Características Morfológicas	4
2.4 - Aspectos Gerais	6
2.5 - Utilizações	6

Família *Umbelliferae*

3 - *Coriandrum sativum* L.

3.1 - Aspectos Históricos	7
3.2 - Características Botânicas	8
3.3 – Características Morfológicas	8

3.4 - Aspectos Gerais	9
3.5- Utilizações	10
4 - <i>Cuminum cyminum</i> L.	
4.1 - Aspectos Históricos	11
4.2 - Características Botânicas	12
4.3- Características Morfológicas	12
4.4 - Aspectos Gerais	13
4.5- Utilizações	14

II - Secagem de Plantas Aromáticas

1 – Secagem de Plantas Aromáticas

1.1 – Principais Métodos de Secagem	15
1.1.1 – Secagem ao Ar e ao Sol	15
1.1.2 - Secagem à Sombra e em Abrigos	16
1.1.3 – Secagem com Ar Quente	16
1.2 – Outros Processos de Secagem	16
1.3 – Secagem dum Produto Vegetal	17
1.3.1 - Temperatura de Secagem	17
1.3.2 – Perdas de Peso na Secagem	18
1.3.3 - Processos Conjuntos de Secagem	19
1.4 – Alterações Provocadas pela Secagem	20
1.4.1 – As Modificações Enzimáticas	20
1.4.2 – Cores e Aromas	21
1.5 – Classificação das Plantas Aromáticas Quanto à Secagem	22

III – Extração de Compostos Activos

1 - Extração de Compostos Activos

1.1 - Compostos com Acção Biocida	26
---	----

2 - Generalidades sobre a Espécie do Fungo <i>C. cucumerinum</i>	27
---	-----------

SEGUNDA PARTE

A – Produção de Plantas

A.I – Material e Métodos

1 - Material Vegetal

1.1 - Sementes	28
1.2 - Repicagem	29

2 - Implantação do Ensaio

2.1 - Transplantação	29
2.2 - Rega	31
2.3 - Corte	31
2.4 - Controlo de Infestantes	31
2.5 - Colheita	32
1.6 - Secagem	32
1.7 - Moagem	33

A.II - Observações e Resultados

1 – Caracterização edafo-climáticas do Ribeiro-Freixo	34
---	----

2 - Aspectos fenológicos

2.2 - <i>Calamintha baetica</i>	38
2.3 - <i>Origanum vulgare</i>	39
2.4 - <i>Coriandrum sativum</i>	40
2.5 - <i>Cuminum cyminum</i>	41

3 - Produção

3.1 - Néveda	42
3.2 - Orégão	43
3.3 - Coentro	44
3.4 - Cominho	46

B - Extracção de Compostos Activos

B.I - Material e Métodos

1 - Extracção	47
1.1 - Separação dos Extractos por Técnicas Cromatográficas	
1.1.1 - Cromatografia em Coluna	47
1.1.2 - Cromatografia em Placa de TLC	48
1.1.3 - Extracção por Fraccionamento	48
2 - Ensaio de Bioactividade	
2.1 – Preparação do Extracto do Fungo	49
2.2 – Ensaio em Placa de TLC	50

B.II - Resultados e Discussão

1 – Rendimento de extracção	52
--	----

III - CONCLUSÕES

A - Produção	57
B – Extracção	59

Referências Bibliográficas

ANEXOS

RESUMO

O presente trabalho insere-se num projecto PAMAF 2057 (1995-1998): “Plantas aromáticas e condimentares. Selecção e avaliação de usos tradicionais e aplicações e alternativas em agro-indústrias”.

O trabalho baseia-se no estudo da adaptabilidade varietal e técnicas de produção quantitativas das espécies aromáticas, néveda (*Calamintha baetica*), orégão (*Origanum vulgare*), coentro (*Coriandrum sativum*) e cominho (*Cuminum cyminum*) de uso tradicional na gastronomia nacional, e no estudo dos princípios activos existentes nestas espécies, com propriedades inibidoras do crescimento de fungos, nomeadamente do *Cladosporium cucumerinum*.

Registou-se uma boa adaptação de comportamento das quatro espécies às condições edafo-climáticas do Ribeiro-Freixo, notável desenvolvimento dos vários estados fenológicos e completa duração do ciclo produtivo. A néveda (*Calamintha baetica*) foi a espécie com o ciclo vegetativo mais longo, enquanto que o coentro apresentou o ciclo mais curto.

Nos ensaios de bioactividade, a néveda e os cominhos, apresentaram os níveis de inibição mais elevados, tanto no escuro como à luz.