

**II Seminário de Corantes Naturais para Alimentos
I Simpósio Internacional de Urucum**

A CÚRCUMA COMO CORANTE

Nilson B. MAIA

A CÚRCUMA COMO CORANTE

Nilson B. MAIA

A *Curcuma longa* é uma planta da família das zingiberáceas, conhecida popularmente no Brasil como cúrcuma, cúrcuma, açafrão ou ainda açafrão-da-índia. Os rizomas são os órgãos de interesse comercial, que podem ser utilizados como condimento ou como corante. O pó dos rizomas da cúrcuma é o principal componente do "curry" e o princípio corante é conhecido como curcumina.

A planta é propagada vegetativamente, utilizando-se seus rizomas como "sementes". Os rizomas crescem agrupados no subsolo, abaixo do colo da planta, organizados numa estrutura normalmente denominada "mão", onde rizomas menores, "dedos", agrupam-se ao redor de um maior chamado "pião". Para o plantio pode-se utilizar tanto um dedo como um pião, porém, o rendimento de uma planta proveniente de um pião é cerca de duas vezes maior do que quando se utiliza um dedo.

Outro fator que influencia bastante a quantidade e qualidade da cúrcuma é o tipo de planta utilizada. As do tipo Madras produzem rizomas pequenos e em pouca quantidade, mas em nossos ensaios, o seu teor de corante chegou a ser até seis vezes maior do que a Allepey, cujo peso de rizomas é muito superior.

A cúrcuma é uma planta muito pouco estudada quanto às suas necessidades agronômicas, por isso, o Instituto Agrônomo de Campinas tem comparado a eficiência de alguns tratamentos culturais, como a irrigação, a amontoa e o mulching, que apresentaram esta mesma ordem de importância.

Diversos outros aspectos desta planta necessitam de estudos mais aprofundados, como a adubação, cujos resultados que encontramos serão apresentados em painel, mas com os poucos estudos realizados podemos esperar um bom potencial de produção, tanto nas zonas do planalto paulista como um bem maior no litoral.