

A importância nutricional e medicinal do Coriandrum sativum L.

The nutritional and medicinal importance of Coriandrum sativum L.

Wyara Ferreira Melo¹, Patrício Borges Maracajá², Wellington Ferreira de Melo³, Patrícia Fernandes Forny⁴ Fagno Dallino Rolim⁵ Isabela Ferreira da Costa⁶, Wladyney Tavares Pinto⁷, Hugo Sarmento Gadelha⁸, Rafael Silva Linhares⁹, Edjair Raimundo de Melo¹⁰

Resumo- O *Coriandrum sativum L.* tem um uso milenar e destaca-se pelas diversas formas de utilização, sendo usado para fins medicinais, na cosmética e perfumaria. Em detrimento da sua elevada atividade antioxidante torna-se uma fonte de polifenóis e outros fitoquímicos, sendo usado no combate a indigestões, reumatismo e na prevenção dos danos provocados pela peroxidação lipídica, tem ainda capacidade anti-edêmica, anti-inflamatória, anti-séptica, anti-diabética e anti-hipertensiva. Mediante essa arguição, o estudo tem como finalidade apresentar uma revisão bibliográfica acerca da importância nutricional e medicinal do *Coriandrum sativum L.* Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, realizada a partir da seleção de artigos científicos nas bases de dados da Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e da *Scientific Electronic Library On Line* (SCIELO) e outras publicações literárias. A compilação das publicações foi datada do período de 2007 à 2017. A revisão de literatura aborda a caracterização do *C. sativum L.* apresentando a sua forma de manejo, bem como, a sua importância nutricional e seus benefícios à saúde humana. Assim, conclui-se que pesquisas dessa natureza são necessárias para que haja um maior esclarecimento acerca das formas de utilização do *Coriandrum sativum L.* enquanto moderador de apetite, contra o reumatismo, ansiedade, nervosismo e problemas gastrointestinais, bem como, na fabricação de sopas enlatadas, picles, licores, gim e como condimento para carne defumada e na fabricação de pães, picles e licores, o que denota a amplitude e importância dessa planta não somente para a gastronomia, mas também para a medicina.

Palavras-chave: *Coriandrum sativum L.*; Nutrição; Medicinal.

Abstract- *Coriandrum sativum L.* has a millenarian use and stands out for its various uses, being used for medicinal purposes in cosmetics and perfumery. To the detriment of its high antioxidant activity it becomes a source of polyphenols and other phytochemicals, being used in the fight against indigestion, rheumatism and in the prevention of damage caused by lipid peroxidation, it also has anti-inflammatory, antiseptic, anti-diabetic and antihypertensive. The purpose of this study was to present a bibliographic review of the nutritional and medicinal importance of *Coriandrum sativum L.* This is a bibliographical research based on the selection of scientific articles in the databases of Latin American Literature and Caribbean in Health Sciences (LILACS) and the Scientific Electronic Library On Line (SCIELO) and other literary publications. The compilation of the publications was dated from 2007 to 2017. The literature review addresses the characterization of *C. sativum L.* presenting its management, as well as its nutritional importance and its benefits to human health. Thus, it is concluded that research of this nature is necessary to clarify the ways of using *Coriandrum sativum L.* as a moderator of appetite, against rheumatism, anxiety, nervousness and gastrointestinal problems, as well as in the manufacture of soups canned food, pickles, liqueurs, gin and condiment for smoked meat and in the manufacture of breads, pickles and liqueurs, which denotes the breadth and importance of this plant not only for gastronomy but also for medicine.

Keywords: *Coriandrum sativum L.*; Nutrition; Medicinal.

*Autor para correspondência Recebido para publicação em 13/06/2018; aprovado em 09/08/2018. *Autor para correspondência Recebido para publicação em 05/05/2018; aprovado em 04/06/2018.

¹Bacharel em Enfermagem, Mestre em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, E-mail: wyara_mello@hotmail.com;

²Doutor Engenheiro Agrônomo-UFCG-CCTA-E-mail: patriciomaracaja@gmail.com;

³Mestre em Sistemas Agroindustriais-UFCG-CCTA-E-mail: wellington.prof.ufcg@gmail.com;

⁴Bacharel em Direito, pela UFCG, e Delegada de Polícia Civil- E-mail: patricia.forny@gmail.com;

⁵Bacharel em Administração de Empresas - UNIPÊ, Mestre em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, E-mail: dallino@hotmail.com;

⁶Graduada em Medicina, Faculdade Nova Esperança-E-mail: bela.med.costa@hotmail.com

⁷Odontólogo-EQUIP-E-mail: wladyneytavares@hotmail.com@hotmail.com.Mestrando CCTA-UFCG-CCTA-pgsa

⁹ Advogado pela FIPE/Patos – PB – Brasil E-mail: rafaellinhares@hotmail.com.br

¹⁰Graduado em Ciências Naturais pela UFPB – Cajazeiras – PB E-mail: djairmelooperfumes@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O coentro (*Coriandrum sativum L.*) é uma olerícola conhecida como planta aromática, medicinal e condimentar, além de ser uma fonte de cálcio, ferro, vitamina C e pró-vitamina A. Esta espécie possui folhas e frutos muito aromáticos, sendo um condimento amplamente usado na gastronomia. Sua origem como espécie cultivada não é muito clara, embora geralmente se associe à região mediterrânea e sudoeste da Europa. No entanto, existem outros autores que referem, como local de origem, o Norte de África, o Próximo Oriente (região que inclui a Síria, Líbano, Israel, Palestina e Iraque), e ainda, o continente asiático – a Índia (LOPES, 2014).

Segundo Bomfim (2017), a planta é tipicamente de clima quente, não apresentando grandes exigências climáticas, porém não toleram baixas temperaturas, pois, retardam o seu crescimento. Em locais com grande altitude semeia-se de setembro a fevereiro; em baixas altitudes, com inverno muito ameno, pode-se tentar a semeadura durante o ano todo. A cultura é pouco exigente em tipo de solo, tolerante à acidez e pouco exigente em nutrientes.

No Brasil esta olerícola é bastante comercializada e de grande valor e importância comercial na região Nordeste do Brasil, sendo explorada quase que exclusivamente para a produção de folhas verdes (LINHARES et al., 2014). Apesar de ser considerada uma "cultura de quintal", há um grande número de produtores envolvidos com sua exploração, tornando-a consequentemente uma cultura de grande importância sócio-econômica (BOMFIM, 2017).

No Nordeste Brasileiro, o *Coriandrum sativum L.* é explorado quase que exclusivamente para a produção de folhas verdes em sistema orgânico de produção (LINHARES et al., 2011). No estado da Paraíba, é cultivado em quase todas as micro-regiões por pequenos produtores, em geral, sem nenhuma assistência agrônômica, contribuindo dessa forma para queda no rendimento desta cultura, devido à falta de adoção de um programa de nutrição e adubação.

Linhares et al. (2012), argumentam que a maior parte dos plantios é efetuada nas hortas domésticas, realizadas a partir da mão-de-obra familiar e tendo esterco (bovino e caprino) como fonte de adubo. A dependência desses insumos torna o produtor vulnerável à escassez, uma vez que, nem sempre dispõe desse recurso em sua propriedade, aumentando assim os preços de produção. Sendo assim, uma das alternativas para viabilizar esses sistemas de produção é a adubação verde, possibilitando contribuições consideráveis no que se refere à redução de gastos, contribuindo para a viabilidade econômica e sustentabilidade dos agroecossistemas.

Alves et al. (2005), acrescentam que o cultivo do coentro visa não somente a obtenção de massa verde utilizada na culinária em diversos pratos típicos, no tempero de peixes e carnes, além de molhos e saladas, como também, para obtenção de frutos secos bastante utilizados na indústria de condimento para carne defumada e na fabricação de pães, doces, pickles e licores finos. Com base em Linhares et al. (2014) e Bomfim (2017), as sementes do coentro têm grande valor e importância comercial, por tratar-se de planta

condimentar utilizada no Brasil e ainda apresenta importância nutricional devido à presença de vitaminas A, B1, B2 e C, boa fonte de cálcio e ferro.

Além de todas essas importâncias, a espécie de *Coriandrum sativum L.* também pode ser utilizada para fins medicinais, na cosmética e perfumaria. Em detrimento da sua elevada atividade antioxidante torna-se uma fonte de polifenóis e outros fitoquímicos, sendo usado no combate a indigestões, reumatismo e na prevenção dos danos provocados pela peroxidação lipídica. Apresentando ainda capacidade anti-edêmica, anti-inflamatória, anti-séptica, anti-diabética e anti-hipertensiva (DIAS, 2011).

Mediante essa arguição, o estudo tem como finalidade apresentar uma revisão bibliográfica acerca da importância nutricional e medicinal do *Coriandrum sativum L.*

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, realizada a partir da seleção de artigos científicos nas bases de dados da Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e da *Scientific Electronic Library On Line* (SCIELO) e outras publicações literárias. A compilação das publicações foi datada do período de 2007 à 2017.

Cervo; Bervian; Silva (2007), explicam que praticamente todo o conhecimento humano pode ser disponível em livros ou em outros impressos. Quanto à natureza, esses documentos bibliográficos podem ser: primários – quando coletados em primeira mão, como pesquisa de campo, testemunho oral, depoimentos, entrevistas, questionários, laboratórios; secundários – quando são colhidos em relatórios, livros, revistas, jornais e outros impressos, magnéticos ou eletrônicos.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

CARACTERIZAÇÃO DO *CORIANDRUM SATIVUM L.*

O *Coriandrum sativum L.* (*Umbelliferae/Apiaceae*) originou-se provavelmente no Mediterrâneo ou Ásia Menor sendo cultivado há mais de 3.000 anos (BEGNAMI, 2008). De acordo com Melo (2007), a família *Apiaceae* (*Umbelliferae*) possui 300 gêneros com aproximadamente 3.000 espécies com centro de dispersão principal localizado nas regiões temperadas do hemisfério norte.

Com base em Santos (2009), a nomenclatura *Coriandrum* deriva de *Koris*, que significa percevejo, em outros países essa planta é conhecida popularmente como: *cilantro* ou *culantro* (Espanha e vários países de idioma espanhol), *coriandolo* (Itália), *coriandre* (França), *koriander* (Alemanha), *coriander* (Inglaterra), *cussbur* (Arábia), *kothmir* (Índia), *kolendra* (Polônia), *kousbaré* (Egito), *nannan-nin* (Birmânia) e *zagdá* (Abssínia).

O seu uso é milenar foi mencionado nos textos sânscritos, nos papiros egípcios e na Bíblia onde é citado como *Manná*, simbolizando as sementes de coentro. De acordo com as descrições da Bíblia, foi levado para a Europa pelos romanos onde já o agregavam ao cominho e vinagre para conservar carnes. No Egito era colocado no

túmulo dos nobres para ajudar a alma a encontrar o seu caminho e na Babilônia era utilizado para compor

arranjos florais juntamente com pequenas rosas para decorar festas (BEGNAMI, 2008).

Figura 01 - Distribuição geográfica do *Coriandrum sativum L.* na bacia Mediterrânea.

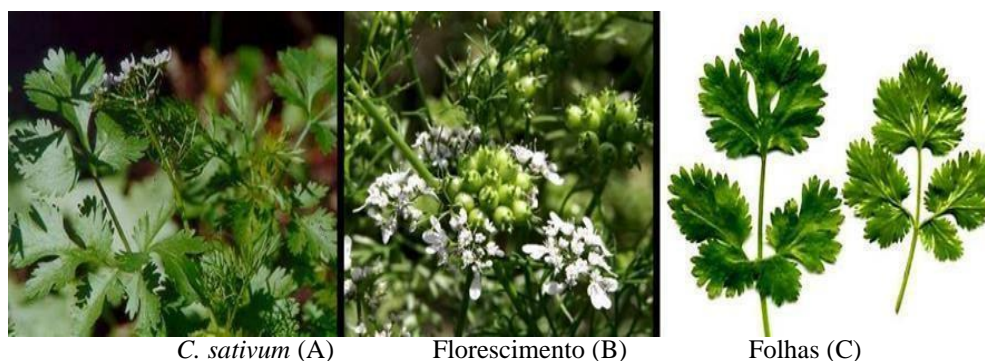


Fonte: Lopes (2014, p. 07).

Lopes (2014) acrescenta que o *C. sativum L.* não possui uma origem definida e a informação sobre as espécies silvestres aparentadas é escassa. Vavilov localiza a origem do coentro na Ásia Central, Próximo Oriente e Abissínia. Ivanova e Stoletova nomeiam distintos locais que poderiam estar relacionados com a procedência de diferentes tipos de coentro, como é o caso da Índia, Norte de África, Ásia Central e Abissínia. Outros autores atribuem ao coentro o estatuto de espécie silvestre. No século XIX há menção que o coentro era uma infestante comum, espalhada desde o sudeste da Europa, de forte influência mediterrânea (figura 1) até à Rússia meridional. Mais tarde, em 1930, Stoletova, regista o coentro espontâneo da Arménia (LOPES 2014).

Tendo por base Melo (2007), o *Coriandrum sativum L.* é uma planta glabra, de raiz fusiforme e caule ereto, cresce até 60 cm de altura, um pouco ramosa; folhas inferiores pinnatifidas com os segmentos ovado-acuminados e inciso-dentados; folhas superiores 3-2 pinnatifidas com os segmentos partidos em lacínias estreitamente lineares; suas flores são hermafroditas, protândricas, brancas ou róseas, pequenas, sendo as da circunferência radiadas e com pétalas maiores, dispostas em umbelas pouco pedunculadas e com 5-10 raios. É uma planta alógama com polinização entomófila. O fruto é um diaquênio ovóide, globuloso, de 3-4 mm de diâmetro, costado e coroados pelos dentes do cálice e pelos dois estilos, podendo separar-se, aliás dificilmente, em dois aquênios hemisféricos.

Figura 2 - Foto de *C. sativum* (A), em florescimento (B) e folhas (C).



C. sativum (A)

Florescimento (B)

Folhas (C)

Fonte: Adaptado de Begnami (2008, p. 02).

O *C. sativum* é uma planta anual, de ciclo curto que atinge entre 15 a 50cm, com altura geralmente variando entre 0,8 a 1m, as folhas são do tipo pinatífidas, compostas e de filotaxia alterna, acarretando numa drástica redução da área foliar, e suas flores são hermafroditas, protândricas, agrupadas em inflorescências do tipo umbela composta. Seu ciclo de vida dura aproximadamente 120 dias e o florescimento ocorre entre 65 e 90 dias. Sua floração é intensa e suas flores brancas, pequenas e aromáticas atraem diversos insetos benéficos como polinizadores, predadores e parasitoides (DAFLON, 2014; BASTIDAS, 2013).

As partes vegetativas e os frutos do coentro, por serem ricos em compostos aromáticos, lhe confere o odor pronunciado e característico da espécie. Os principais componentes químicos dos óleos essenciais são: coriandrol, pireno, gerânio, cimeno, d-linalol, limoneno e terpeno, como pondera Bastidas (2013).

Com relação às sementes do coentro, Begnami (2008), diz que estas são ricas em terpenos como: alfa-pineno, linalol, cânfora, gerânio e limoneno. Já os principais constituintes químicos do óleo essencial das sementes de *C. sativum* são aldeídos, destacando-se o 3E-hexenal e 2E-hexenal.

Figura 3 - Foto das sementes de *C. sativum* (A); condimentos (B) e raiz (C).



Sementes de *C. sativum* (A)

Condimentos (B)

Raiz (C)

Fonte: Adaptado de Begnami (2008, p. 03).

Parafraçando Tonin (2015), a qualidade fisiológica da semente é avaliada através de dois parâmetros fundamentais: viabilidade e vigor. A viabilidade pode ser estimada pelo teste de germinação, que procura determinar a máxima germinação da semente em condições controladas favoráveis. O vigor representa os atributos não revelados pelo teste de germinação, determinado sob condições desfavoráveis.

Seguindo esse pensamento, Pereira et al. (2011), discorre que a análise do potencial fisiológico das sementes é capaz de destacar a qualidade dos lotes verificados, não somente através do teste de germinação cotidianamente usado em laboratórios de análise de sementes, mas principalmente através dos testes de vigor, que sensibilizam diferenças fisiológicas para lotes de mesma porcentagem de germinação. A alta qualidade das sementes é um pré-requisito para a obtenção de mudas vigorosas, uniformes, estandes com produtividade e qualidade. Para se determinar o vigor das sementes os testes são classificados em fisiológicos, bioquímicos e teste de resistência a estresse.

Santos (2009), salienta que a germinação do *C. sativum* acontece entre cinco e sete dias, passados mais 40 dias as plantas atingem o máximo do seu

desenvolvimento vegetativo, onde deve ser realizado o corte das folhas. Após essa fase as plantas iniciam o período reprodutivo, quando as folhas tornam-se mais finas, as plantas mais fibrosas, dando início à floração. É importante salientar também, que a reprodução do coentro é sexuada e a maioria das espécies de condimentos propaga-se por sementes. Segundo Pereira et al. (2011), no ano de 2004, o Brasil movimentou, com sementes de coentro, mais de 4 milhões e cento e sessenta mil reais.

Silva; Coelho Júnior; Santos (2012), atrelam-se a discussão, destacando o coentro como sendo uma hortaliça herbácea anual pertencente à família *Apiaceae*, nativa da bacia do Mar Mediterrâneo e apesar de ser considerada uma cultura de “fundo de quintal”, grande número de produtores está envolvido com a produção, tornando-se uma cultura de grande importância socioeconômica; especialmente para a horticultura do Norte e Nordeste do Brasil. Possui um alto valor de mercado, ficando atrás apenas da alface em importação e produção nacional.

Manejo do *Coriandrum sativum* L

As características edafoclimáticas é fator relevante no cultivo do coentro. A planta desenvolve-se

bem em temperaturas entre 18°C e 25°C, sendo sensível a baixas temperaturas. Na Amazônia, algumas variedades são cultivadas o ano todo, mas no período chuvoso, o desenvolvimento é prejudicado devido ao excesso de umidade e ataque de doenças. O coentro é pouco exigente em solo e nutrientes, porém a cultura se desenvolve melhor em solos férteis de textura leve a média, soltos, profundos, bem drenados e com boa exposição à luz. Os solos hidromórficos com bom teor de matéria orgânica pode ser aproveitado, desde que bem drenado. O pH para o bom desenvolvimento do coentro está entre 5,5 e 6,5 (SANTOS, 2009).

Com base em Figueiredo (2016), o *Coriandrum sativum* L. é consumido principalmente em fresco e não processado e à semelhança de outras ervas folhosas, possui vida de prateleira curta. A elevada taxa respiratória, logo após a colheita, torna estas ervas suscetíveis à rápida desidratação, o que pode acelerar o processo de deterioração, devido ao aumento das taxas de reações de origem, predominantemente catabólicas, como a degradação da clorofila. A perda de pigmentos verdes resulta no amarelecimento, que por sua vez é um sintoma característico do processo de senescência de ervas folhosas.

Ainda conforme o que foi dito por Figueiredo (2016), o método mais comumente para reduzir a perda de água é o embalagem das ervas aromáticas em filmes de plástico após o arrefecimento, sendo importante para a manutenção de uma temperatura constante de modo a reduzir a condensação dentro dos filmes e consequentemente o crescimento de microrganismos. Estes filmes podem ser parcialmente ventilados com perfurações ou serem fabricados de um polímero parcialmente permeável ao vapor de água. Podem ser colocadas folhas de papel dentro da embalagem de modo a absorverem a umidade livre, mantendo as condições de alta umidade nas ervas frescas. As áreas de embalagem, salas de arrefecimento e meios de transporte devem ser mantidos a uma umidade relativa de cerca de 95%.

Linhares et al. (2012), afirmam que a cultura adapta-se bem a regiões de clima quente e intolerante a baixas temperaturas, apresenta precocidade no ciclo (45 a 60 dias), o que garante retorno rápido do capital investido, aumentando a renda das famílias envolvidas na exploração, tornando-se então, uma espécie de notável

alcance social. Entretanto, Santos et al. (2012) explicam que em virtude do elevado teor de umidade, geralmente

acima de 80%, contribui para alta perecibilidade desse produto.

Pereira et al. (2015), explicam que em virtude das condições climáticas da região Nordeste, o coentro sempre é cultivado com o uso da irrigação, pois geralmente é uma cultura explorada em pequenas áreas, sendo utilizada água proveniente de fontes menores, como pequenos açudes e poços. O manejo correto da irrigação pode ser realizado com auxílio de tensiômetros, que indicam a força com que a água está retida no solo.

De acordo com Melo et al. (2009), para o cultivo de um hectare de coentro destinado à produção de folhas frescas semeiam-se entre 20 e 25 kg de sementes. Em 2001, aproximadamente 270t de sementes de coentro foram comercializadas no país, com valor aproximado de 2,7 milhões de reais. No ano de 2003 esse valor aumentou para 4,18 milhões de reais.

A IMPORTÂNCIA NUTRICIONAL DO *CORIANDRUM SATIVUM* L

O Coentro (*Coriandrum Sativum* L) é conhecido como planta aromática, medicinal e condimentar. É rica em vitaminas A, B1, B2 e C, sendo assim, uma boa fonte de cálcio (188mg 100g-1), ferro (3mg 100g-1), vitamina C (75mg 100g-1) e pró-vitamina A. Produz folhas e frutos muito aromáticos e por isso, é um dos temperos básicos para os pratos salgados da cozinha do Norte e Nordeste brasileiro, onde se utilizam as folhas frescas e os frutos inteiros ou moídos (MELO et al., 2009; SANTOS et al., 2012).

Seguindo o que foi dito por Figueiredo (2016), a popularidade dos coentros deve-se à fragância peculiar das suas folhas e frutos, além de ser uma boa fonte de vitaminas (principalmente vitamina A) e minerais, como pode ser observado na tabela 1.

Tabela 1 - Composição média das folhas e das sementes de coentro. Valores expressos por 100g de parte comestível

Macro-nutrientes e energ	Folha	Semente	Vitaminas	Folha	Semente	Minerais	Folha	Semente
Água (%)	92,2	8,9	Vitamina A (UI)	6748	0	Potássio (mg)	521	1267
Energia (kcal)	23	298	Tiamina (mg)	0,067	0,239	Cálcio (mg)	67	709
Proteína (%)	2,1	12,4	Riboflavina (mg)	0,162	0,290	Fósforo (mg)	48	409
Gordura (%)	0,5	17,8	Niacina (mg)	1,114	2,130	Magnésio (mg)	26	330
Hidratos de carbono (%)	3,7	55	Ácido Ascórbico (mg)	27	21	Sódio (mg)	46	35
Fibra (%)	2,8	41,9	Vitamina B6 (mg)	0,149	-	Ferro (mg)	1,77	16,3

Fonte: Figueiredo (2016, p. 3).

Melo (2007), acrescenta que em 100g de folhas frescas são encontradas 294 calorias, 26,7g de glicídios, 11,5g de proteínas, 15,6g de lipídios, 110mg de cálcio, 45mg de fósforo e 2mg de ferro. Em 100g de frutos encontram-se 53mcg de retinol, 150mcg de tiamina, 280mcg de riboflavina, 1,6mg de niacina e 75mg de ácido ascórbico. O óleo essencial obtido dos frutos secos contém carianol, pineno, borneol, geraniol, cimeno, d- linalol, limoneno e terpinol; apresenta também, ácido acético e oxálico.

Bertini et al. (2010) atrelam-se a esse contexto acrescentando que os produtores do coentro visam à produção de folhas e frutos, onde as folhas servem como condimento em sopas e outros alimentos e os frutos podem ser usados em pastelarias e confeitarias, além de fazer parte da composição de bebidas alcoólicas. Alguns tipos são utilizados para extração de óleos essenciais de alto valor agregado, empregados nas indústrias de flavorizantes, cosméticos e medicamentos

Na indústria, o óleo é utilizado para aromatizar perfumes, chocolates, carnes defumadas, sopas enlatadas, picles, licores, gim, e como desinfetante dos intestinos, nos casos de inflamações destes órgãos (MELO, 2007). No Brasil, as folhas são amplamente utilizadas como tempero na culinária, especialmente na região nordeste. As sementes são comumente utilizadas na indústria como

condimento para carne defumada e na fabricação de pães, picles e licores finos (LINHARES et al. 2012).

OS BENEFÍCIOS À SAÚDE DO *CORIANDRUM SATIVUM* L

O *Coriandrum Sativum* L apresenta atividades como hipolipemiante, antimicrobiana, hipoglicemiante, anti-hipertensiva, diurética (SILVA; COELHO JÚNIOR; SANTOS, 2012), antisséptico, expectorante e analgésico (DAFLON et al., 2014) e, ainda, pode ser utilizado como carminativo, estimulante, afrodisíaco e empregado principalmente como moderador do apetite, reumatismo, contra ansiedade, nervosismo e problemas gastrointestinais (BEGNAMI, 2008).

Conforme Leandro (2015) ensaios em laboratório os extratos preparados com diversas partes desta planta têm demonstrado atividades antioxidante, antidiabética, anticancerígena, e de inibição da peroxidação lipídica. Tais propriedades podem estar relacionadas com o teor em polifenóis e outros fitoquímicos presentes nos coentros.

Os frutos e as folhas do coentro apresentam propriedades estomáquicas e carminativas, além de ser utilizado também como antipirético, anti-helmíntico e analgésico no tratamento de dores articulares e reumatismo. O óleo essencial do fruto é empregado na

perfumaria, em preparações farmacêuticas como flavorizante e edulcorante em medicamentos e bebidas alcoólicas (SILVA; COELHO JÚNIOR; SANTOS, 2012).

Conforme Pereira et al. (2011), a semente-fruto do coentro é do tipo diaquênio (com dois embriões), sendo importante sob a ótica propagativa, no uso como condimento e na múltipla eficácia medicinal. Além disso, seus constituintes fenólicos conferem ao seu extrato aquoso um potencial antioxidante. Ishida et al. (2017), acrescenta que a semente de *Coriandrum sativum* L. é geralmente usada como especiaria e droga bruta. Embora muitas funções dos vários componentes da sua semente tenham sido relatadas, o efeito imunestimulante dos componentes solúveis em água na semente de *C. sativum* L. não foi estudado.

O efeito antioxidante de especiarias e ervas que podem ser evidenciados em muitos vegetais, em sua constituição, compostos com ação antioxidante, dentre os quais se destacam as especiarias, ingredientes utilizados no preparo de alimentos para melhorar ou ressaltar suas características organolépticas, bem como preservá-las (MELO, 2007).

Diante do que foi discutido, Zanusso-Junior et al. (2011), dizem que a atividade antioxidante do extrato de plantas é atribuída à presença de constituintes fenólicos e carotenóides, sendo dependente do solvente de extração e dos constituintes. No caso do coentro observa-se que essa hortaliça apresenta atividades como hipoglicemiante, antimicrobiana, hipolipemiante, anti-hipertensiva, diurética e ainda ação antiinflamatória. No entanto, a atividade antiinflamatória de plantas está estreitamente relacionada aos constituintes taninos, flavonóides, cumarinas, saponinas e terpenos. Estudos realizados com óleos essenciais obtidos de diferentes espécies vegetais demonstraram ser os terpenóides as substâncias com efeito anti-inflamatório.

Ainda tendo por base Zanusso-Junior et al. (2011), o óleo essencial do fruto é empregado em preparações farmacêuticas como flavorizante e edulcorante em medicamentos, bebidas alcoólicas e perfumaria. Os principais constituintes químicos do óleo essencial são monoterpenos (linalol, citronelol, geraniol, mirceno, α e γ -terpineno, limoneno, α e β -terpineno e cânfora) e também ácidos graxos (ácidos linoléico, oléico, palmítico, dentre outros).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No nosso dia-a-dia, percebemos a importância sócio-econômica, ecológica, nutricional e medicinal do *Coriandrum sativum* L. Pensando nisso, é necessário abrir espaço para a discussão desse tema tão relevante para as diversas áreas de conhecimento – como é o caso da Agronomia, da Medicina, da Gastronomia e da Nutrição – permitindo que mais pesquisas possam ser realizadas, visto que, existem poucos estudos que abordem a importância nutricional e medicinal do *Coriandrum sativum* L.

Com isso, conclui-se que pesquisas dessa natureza são necessárias para que haja um maior esclarecimento acerca das formas de utilização do *Coriandrum sativum* L. enquanto moderador de apetite,

contra o reumatismo, ansiedade, nervosismo e problemas gastrointestinais, bem como, na fabricação de sopas enlatadas, picles, licores, gim e como condimento para carne defumada e na fabricação de pães, picles e licores, o que denota a amplitude e importância dessa planta não somente para a gastronomia, mas também para a medicina.

REFERÊNCIAS

ALVES, Edna Ursulino et al. Rendimento e qualidade fisiológica de sementes de coentro cultivado com adubação orgânica e mineral. **Revista Brasileira de Sementes**, v. 27, n. 1, p. 132-137, 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/0D/rbs/v27n1/25190.pdf>>.

BASTIDAS, J. S. **Influência da interação roseira – Coentro *Coriandrum sativum* L – Pulgão (*Machosiphum euphorbiae*) no comportamento *Chrysopela externa* (*Chrysopidae*)**. 2013. 94p. Dissertação [Mestrado]. Universidade Federal de Lavras. Lavras, 2013. Disponível em: <http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/1056/1/DISSERTA_CAO_Influ%C3%Aancia%20da%20intera%C3%A7%C3%A3o%20roseira-coentro.pdf>.

BEGNAMI, A. F. **Avaliação do Potencial Antimicrobiano in vitro de *Coriandrum sativum* L. em diferentes espécies de *Candida***. 2008. 69p. Dissertação [Mestrado]. Universidade Estadual de Campinas. Piracicaba, 2008. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/29021/8/1/Begnami_AndrezaFabiana_M.pdf>.

BERTINI, Cândida Hermínia de Magalhães et al. Desempenho agrônomo e divergência genética de genótipos de coentro. **Rev. Ciênc. Agron.**, v. 41, n. 3, p. 409-416, jul-set, 2010. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/html/1953/195314928013/>>.

BOMFIM, José Murilho Farias. **Pegada hídrica e desempenho econômico da cultura do coentro (*Coriandrum Sativum* L.) no agreste sergipano**. Mestrado [Dissertação]. 80p. Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2017. Disponível em: <https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/4251/1/JOSE_MURILHO_FARIAS_BOMFIM.pdf>.

DAFLON, D.S.G. et al. Sintomas visuais de deficiência de macronutrientes e boro em **coentro**. **Horticultura Brasileira**, v. 32, n. 1, p. 28-34, jan.-mar., 2014. Disponível em: <<http://ashbmcd.com/index.php/HB/article/view/164/14>>.

DIAS, Maria Inês Moreira Figueiredo. **Caracterização química e molecular de amostras de *Coriandrum sativum* L. obtidas in vivo e in vitro**. Mestrado [Dissertação]. 123p. Escola Superior Agrária de Bragança. Bragança, 2011. Disponível em: <<https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/6813/1/Tese.pdf>>.

- FIGUEIREDO, P. M. **Pós-colheita de coentro: efeito da temperatura na qualidade e duração da vida útil.** 2016. 53p. Dissertação [Mestrado]. Instituto Superior de Agronomia – Universidade de Lisboa. Lisboa, 2016. Disponível em: <<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/12978/1/P%C3%B3s-colheita%20de%20coentro%20efeito%20da%20temperatura%20na%20qualidade%20e%20dura%C3%A7%C3%A3o%20da%20vida%20C3%BAtil.pdf>>.
- ISHIDA, M. et al. Efeito imunestimulante do extrato aquoso de sementes de *Coriandrum sativum* L. em macrófagos. **Jornal da Ciência da Alimentação e Agricultura**, abr., 2017. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/jsfa.8341#accessDenialLayout>>.
- LEANDRO, R. N. **Avaliação do potencial anti-inflamatório, antioxidante e antimicrobiano de extratos de segurelha, salsa e coentros.** 2015. 78p. Dissertação [Mestrado]. Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, 2015. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/16083/1/Leandro_2015.pdf>.
- LINHARES, P. C. F. et al. **Efeito residual de espécies espontâneas da caatinga no desempenho agrônômico do coentro.** Resumos do VII Congresso Brasileiro de Agroecologia. Fortaleza, dez., 2011.
- _____. Quantidades e tempos de decomposição da Jitirana no desempenho agrônômico do coentro. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 2, p. 243-248, fev., 2012. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/html/331/33121626006/>>.
- _____. Utilização de gliricidia misturada com sabiá no desempenho agrônômico do coentro. **ACSA – Agropecuária Científica no Semi-Árido**, v. 10, n. 3, p. 47- 52, jul-set, 2014. Disponível em: <<http://revistas.ufcg.edu.br/acsa/index.php/ACSA/article/view/560/pdf>>.
- LOPES, E. M. C. T. **Colheita, caracterização e avaliação de germoplasma de coentro (*Coriandrum Sativum* L.) do Alentejo.** Mestrado [Dissertação]. 109p. Escola Superior Agrária de Elvas. Porto Alegre, 2014. Disponível em: <https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/9768/1/Tese_Elsa_Final.pdf>.
- MELO, R. A. **Caracterização morfológica e molecular em genótipos de coentro (*Coriandrum sativum* L.) e estudo da variabilidade genética em progênies de meios irmãos na cultivar.** Mestrado [Dissertação]. 83p. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2007. Disponível em: <<http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede/bitstream/tede2/6503/2/Roberto%20de%20Albuquerque%20Melo.pdf>>.
- MELO, R. A. et al. Caracterização morfológica de genótipos de coentro. **Horticultura Brasileira**, v. 27, n. 3, p. 325-329, jul.-set., 2009. Disponível em: <http://www.producao.usp.br/bitstream/handle/BDPI/5394/art_MELO_Caracterizacao_morfologica_de_genotipos_de_coentro_2009.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- PEREIRA, J. C. A. et al. **Desempenho de cultivares de coentro em função do manejo da irrigação na região semiárida.** CONTECC - Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia. Fortaleza, set., 2015. Disponível em: <http://www.confex.org.br/media/Agronomia_desempenho_de_cultivares_de_coentro_em_funcao_do_manejo_da_irrigacao_na_regiao_semiarida.pdf>.
- PEREIRA, M.F.S. et al. Qualidade fisiológica de sementes de coentro [*Coriandrum sativum* (L.)]. **Rev. Bras. Pl. Med.**, Botucatu, v. 13, especial, p. 518-522, 2011. Disponível em: <http://www.sbpmed.org.br/download/issn_11_5/v13_esp_02.pdf>.
- SANTOS, G. et al. Estudo comparativo do coentro (*Coriandrum sativum* L.) seco obtido em diferentes métodos de secagem. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão, v. 2, n. 3, p.236-244, 2012. Disponível em: <<http://revistageintec.net/index.php/revista/article/view/47/97>>.
- SANTOS, K. P. **Desempenho agrônômico do coentro submetido a diferentes adubações, Altamira-Pará.** 2009. 51p. Monografia [Graduação]. Universidade Federal Do Pará. Altamira, 2009. Disponível em: <<http://www.fea.altamira.ufpa.br/arquivos/tccs/012tcc2009kalilapinheiro.pdf>>.
- SILVA, M.A.D.; COELHO JÚNIOR, L.F.; SANTOS, A.P. Vigor de sementes de coentro (*Coriandrum sativum* L.) provenientes de sistemas orgânico e convencional. **Rev. Bras. Pl. Med.**, Botucatu, v.14, n.esp., p.192-196, 2012. Disponível em: <http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Botanica/RBPM-RevistaBrasileiradePlantasMedicinais/v14_esp_12.pdf>.
- TONIN, I. **Aplicação de ácido giberélico e superação de dormência em sementes de trigo.** 2015. 44p. Dissertação [Mestrado]. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2015. Disponível em: <http://repositorio.ufrpe.edu.br:8080/bitstream/prefix/3275/1/dissertacao_igor_tonin.pdf>.
- ZANUSSO-JUNIOR, G. et al. Avaliação da atividade antiinflamatória do coentro (*Coriandrum sativum* L.) em roedores. **Revista Brasileira de Plantas Medicinais**, Botucatu, v. 13, n. 1, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1516-05722011000100003&script=sci_arttext&tlng=es>.