

PRODUÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS EM SISTEMAS AGROFLORESTAIS

Laurus nobilis L.



O QUÊ E PORQUÊ

A importância do louro

O louro (loureiro, Loureiro-comum, Loureiro-dos-Poetas, Loureiro-vulgar, Sempre-verde) é uma planta lenhosa nativa do Mediterrâneo, que se distribui pela Península Ibérica sobretudo em zonas de ravina (húmidas e à sombra), em zonas costeiras, tanto mediterrâneas como atlânticas. Esta espécie tem uma ampla distribuição, aparecendo naturalmente sobretudo a baixas altitudes (<400 m), em áreas costeiras e florestas ribeirinhas.

Sendo uma planta versátil quando se considera a sua utilidade prática, é uma alternativa para a instalação de sistemas silvoaráveis ou silvopastoris, e apresenta um elevado potencial de mercado sobretudo para o desenvolvimento de produtos de elevado valor acrescentado.

As folhas e frutos do louro têm sido utilizadas desde tempos antigos com fins medicinais como adstringente, digestivo, estimulante e narcótico. A decocção das folhas é utilizada para tratar problemas dos órgãos urinários e a hidropisia. O óleo da sua semente é utilizado para tratar as dores reumáticas.

As folhas são também tradicionalmente utilizadas como tempero alimentar. Folhas esmagadas ou em pó são um ingrediente essencial em misturas de produtos e são utilizados industrialmente em produtos de carne, molhos, vinagres e confeitaria. Nos E.U.A. também se destila um óleo essencial das suas folhas. As folhas são também utilizadas como conservante e repelente de insetos. O óleo extraído de folhas e frutos é também utilizado em cosméticos e no biodiesel.



Morfologia de *Laurus nobilis*

(Créditos: Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen)

COMO É ABORDADO O DESAFIO

Cultivo do louro

O comércio mundial de folhas de louro ultrapassa as 2000 t/ano. Dado que o mercado do louro é deficitário e o fornecimento para provém quase exclusivamente de populações naturais, deverá promover-se a sua cultura. As temperaturas médias anuais da área cultivada deverão situar-se entre os 8 a 27 °C, a precipitação média anual entre os 300 e os 2200 mm, a ocorrência de geadas deverá ser pouco provável e a intensidade de radiação elevada.

A instalação pode fazer-se tanto a partir de sementes previamente demolidas como a partir de estacas. No caso da sementeira a germinação das sementes demora 3 a 4 meses; no caso da utilização de estacas as mudas podem ser transplantadas após 2 anos. Se a plantação for feita a partir de estaca, pode fazer-se a colheita das folhas no primeiro



Utilizações culinárias do louro.

Produtos Ruca; Artemis; Juan Martel Henríquez; La Chinata

ano após a instalação.

A distância de plantação entre as árvores depende do método de colheita a ser utilizado e da disponibilidade de água. No caso de colheita manual, recomenda-se 3x3m, com um desbaste gradual até 6x6m. Em plantações comerciais irrigadas em Israel a distância utilizada varia entre 2 a 3m, enquanto na Rússia se plantam em sebes com compassos de 0,5x2m, com colheita mecanizada. O louro pode também cultivar-se nas entrelinhas de culturas anuais, por forma a obter um retorno financeiro adicional. Após a colheita as folhas e/ou frutos devem ser secos para estabilizar os compostos bioativos. Por forma a reduzir os custos desta operação, a secagem pode ser feita em camadas finas dispostas em tabuleiros, durante 12 a 15 dias.



Este projeto foi financiado pelo programa de investigação e inovação da União Europeia Horizonte 2020 sob o grant agreement No 727872.

Palavras-chave: Plantas medicinais, louro, loureiro, arbusto, árvore

eurafagroforestry.eu/afinet



As folhas e frutos do louro apresentam um elevado número de utilizações e são a base de uma diversidade de produtos de elevado valor acrescentado, em particular com fins medicinais. O mercado internacional do louro é notoriamente deficitário e o fornecimento provém quase exclusivamente de populações naturais. O louro é uma planta com um forte potencial para ser utilizada em sistemas agrofloretais. A cadeia de valor e a cooperação entre agricultores deverão ser promovidas para desenvolver este mercado.



Cosméticos feitos a partir de louro, sabonete.
(Créditos: Eugenio Cuppone)

OUTRAS INFORMAÇÕES

Aslı Abdulvahitoğlu (2016) Evaluation of the fuel quality values of bay laurel (*Laurus nobilis* L.) oil as a biodiesel feedstock, *Biofuels*, 9:1, 95-100, DOI: 10.1080/17597269.2016.1257319

Carmo, M.M., Frazao, S. and Venancio, F. (1992). Diferenças de composição dos óleos essenciais de folhas de loureiro do continente português e das regiões autónomas. *Jornadas ibericas de plantas, medicinales, aromaticas y de aceites esenciales*. pp. 255-259. <https://zenodo.org/record/3333750#.XSi0suhKi71b>

Fiorini, C., Fourasté, I., David, B. & Bessière, J.M. (1997) Composition of the flower, leaf and stem essential oils from *Laurus nobilis* L. *Flavour and Fragrance Journal* 12: 91-93

Rau, P. (2007). A cultura do Loureiro. *Revista Jardins*. Ano 5(57).pp 59-60. <https://zenodo.org/record/3333739#.XSizCehKi71>

Rigueiro, A., Romero, R., Silva-Pando, F.J., Valdés, E. (1996) *Guía de plantas medicinales de Galicia*. Editorial Galaxia.

Pino, J., Borges, P. & Roncal, E., 1993. The chemical composition of laurel leaf oil from various origins. *Die Nahrung* 37: 592-595.

Weiss, E.A., 1997. *Essential oil crops*. CAB International, Wallingford, Oxon, United Kingdom. pp. 200-207.

Links:

Prosea: *Laurus nobilis* 2019 https://uses.plantnet-project.org/en/Laurus_nobilis_ (PROSEA)

International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants (ISSC-MAP) <http://www.floraweb.de/map-pro/>

Vantagens e desvantagens do louro

Vantagens:

É uma planta de fácil cultivo.

O retorno financeiro é mais rápido quando se utiliza material vegetativo na instalação, pois permite a colheita das folhas após o primeiro ano.

A planta permite duas colheitas anuais de folhas e uma de frutos.

É uma cultura lenhosa que pode ser integrada em sistema agroflorestal do tipo silvopastoril ou silvoarável.

Uma vez instalada, a duração comercial da plantação é muito elevada em comparação com outras espécies.

É uma planta bem adaptada à região da Galiza e a diversas regiões de Portugal, integrada na paisagem e aceite pela população.

Pode ser utilizada para a produção de produtos artesanais para venda direta (como temperos culinários, azeite aromatizado, sabonetes).

Desvantagens:

Não existem estudos suficientes que avaliem se existem diferenças na capacidade produtiva do material vegetal atualmente utilizado (populações naturais). Desta forma, não é possível fazer uma seleção de plantas mais produtivas, o que permitiria estabelecer padrões de qualidade para o produto final e até a criação de marcas com denominação de origem controlada.

As melhores áreas para o seu cultivo encontram-se em zonas litorais e sob a influência de valas de rios, dado que o teor em substâncias bioativas nas folhas depende muito dos fatores ambientais (especialmente temperatura e humidade).

Como o seu cultivo é recente, e por este motivo não existe informação detalhada acerca da relevância e suscetibilidade a pragas ou doenças. As duas principais doenças conhecidas são a podridão radicular causada por *Phytophthora spp.*, e a antracnose causada por *Colletotrichum spp.*

A colheita é normalmente manual o que aumenta os custos de produção.

A pouca representatividade do produto na economia conduz a uma inexistência de estratégias de marketing adequadas, a uma fraca cadeia de valor e a fraca cooperação entre agricultores.

ROMERO-FRANCO R, RIGUEIRO-RODRÍGUEZ A, FERREIRO-DOMÍNGUEZ N, GONZÁLEZ-HERNÁNDEZ MP, MOSQUERA MR
Escuela Politécnica Superior. Campus de Lugo. 27002
mrosa.mosquera.losada@usc.es

Editor de conteúdos: Maria Rosa Mosquera-Losada (USC)
Tradução e adaptação de conteúdos: Joana A. Paulo (coord.);
Sónia Faias; Raquel Almeida

OUTUBRO DE 2018