

# CIRCULAR TÉCNICA

n. 175 - novembro - 2012

ISSN 0103-4413



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Departamento de Publicações

Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - União - 31170-495  
Belo Horizonte - MG - site: www.epamig.br - Tel. (31) 3489-5000  
Disponível no site, em Publicações



## Capuchinha (*Tropaeolum majus* L.)<sup>1</sup>

*Marinalva Woods Pedrosa*<sup>2</sup>

*Maira Christina Marques da Fonseca*<sup>3</sup>

*Luana Sabine Silva*<sup>4</sup>

*Thávilla Trindade Silvério*<sup>5</sup>

### INTRODUÇÃO

A procura e o interesse do consumidor por novidades na área de alimentos estão aumentando a cada dia, o que, conseqüentemente, influencia o mercado das hortaliças destinadas ao consumo in natura (JUNQUEIRA; LUENGO, 2000). Tal tendência deve-se ao fato de a população valorizar alimentos que promovam uma melhor qualidade de vida, proporcionando, assim, benefícios à saúde. Dentre esses alimentos de grande potencial nutricional, destacam-se as hortaliças não convencionais.

Tais hortaliças estão presentes em determinadas localidades ou regiões e, em algum momento, foram largamente consumidas, mas pela mudança nos hábitos alimentares, foram esquecidas e perderam seu espaço no mercado para outras hortaliças (PEDROSA, 2011).

A capuchinha (*Tropaeolum majus* L.) é uma hortaliça não convencional que tem como centros

de diversidade primária a região que vai da Patagônia Argentina ao Sul do México, passando pelo Brasil, Peru e Colômbia (COMBA et al., 1999; JOLY, 1991; PINTÃO; PAIS; COLY, 1995). A espécie pertence à família Tropaeoleaceae, sendo conhecida popularmente como: capuchinha, chaguinha, chagas, papagaios, flor-de-sangue, agrião-do-México, flor-de-chagas, espora-de-galo, agrião-grande-do-Peru (CORRÊA, 1984; FONT QUER, 1993; DEMATTI; COAN, 1999).

É uma planta herbácea de caule retorcido, longo e carnoso. As folhas são arredondadas, de coloração verde-azulada, presas pelo centro das partes inferiores dos talos (pecíolos). As flores são vistosas, afuniladas, isoladas ao longo do pedúnculo, apresentam várias colorações, que variam do amarelo-claro até o vermelho-escuro (Fig. 1). Pode apresentar, ainda, flores variegadas, por exemplo, de amarelo e de vermelho. Também observam-se diferenças entre variedades nas folhas, na coloração e no tamanho.

<sup>1</sup>Circular Técnica produzida pela EPAMIG Centro-Oeste. Tel.: (31) 3773-1980. Correio eletrônico: ctco@epamig.br

<sup>2</sup>Eng<sup>a</sup> Agr<sup>a</sup>, D.Sc., Pesq. EPAMIG Centro-Oeste / Bolsista FAPEMIG, CEP 35715-000 Prudente de Moraes-MG. Correio eletrônico: marinalva@epamig.br

<sup>3</sup>Eng<sup>a</sup> Agr<sup>a</sup>, D.Sc., Pesq. EPAMIG Zona da Mata / Bolsista FAPEMIG, CEP 36570-000 Viçosa-MG. Correio eletrônico: maira@epamig.br

<sup>4</sup>Graduanda Engenharia de Alimentos UFSJ, Bolsista FAPEMIG/EPAMIG Centro-Oeste, CEP 35715-000 Prudente de Moraes-MG. Correio eletrônico: luanasje07@yahoo.com.br

<sup>5</sup>Eng<sup>a</sup> Agr<sup>a</sup>, Bolsista CNPq/EPAMIG Centro-Oeste, CEP 35715-000 Prudente de Moraes-MG. Correio eletrônico: thavillasilverio@gmail.com



Fotos: Marinalva Woods Pedrosa

Figura 1 - Diversidade de coloração de flores e folhas da capuchinha

### PROPAGAÇÃO E CULTIVO

A propagação pode ser feita via sementes, divisão de touceira ou estaquia. Neste último método propagativo, recomenda-se utilizar a parte in-

termediária do caule (Fig. 2).

A colheita das folhas e flores da capuchinha é realizada 50 dias após o plantio, podendo ser estendida até os 100 dias (BRASIL, 2010).



Fotos: Marinalva Woods Pedrosa

Figura 2 - Propagação da capuchinha

NOTA: A - Propagação por estacas; B - Por sementes; C - Mudas de capuchinha prontas.

A espécie é de fácil cultivo, alastra-se com facilidade, adapta-se a todos os tipos de clima e floresce durante quase todo o ano (Fig. 3).

Desenvolve-se melhor, quando o plantio é feito em épocas quentes do ano e em solos ricos em matéria orgânica. A capuchinha apresenta crescimento rápido, multiplica-se espontaneamente e tem hábito trepador (CORRÊA, 1984).

É recomendada como planta companheira para o cultivo com outras espécies, pela sua característica de atrair lepidópteros, repelir pulgões e besouros e melhorar o crescimento de outras plantas como rabanete, repolho, tomate e pepino (BRASIL, 2010).



Fotos: Marinaiva Woods Pedrosa

Figura 3 - Canteiros de capuchinha em plena floração

## UTILIZAÇÃO

É amplamente utilizada como planta medicinal, consorciada ou não com outras culturas e como corante natural, hortaliza não convencional, ornamental, e também usada na apicultura comercial (ORTIZ DE BOADA; COGUA, 1989).

A capuchinha é uma alternativa para produtores de hortalizas que buscam diversificar a produção e também para aqueles interessados no cultivo de plantas medicinais e flores comestíveis.

## Na medicina popular

Dentre as indicações medicinais, a capuchinha é citada como antiespasmódica, antiescorbútica, antisséptica, estimulante do bulbo capilar, expectorante, desinfectante das vias urinárias, digestiva e dermatológica; algumas espécies do gênero também são usadas como anticoncepcionais (JOHNS et al., 1982; FONT QUER, 1993, LORENZI; MATOS, 2002). As folhas apresentam grande quantidade de vitamina C, aliviam os sintomas de resfriados (DEMATTI; COAN, 1999), e os frutos, maduros e secos, constituem um bom purgativo (CORRÊA, 1984).

Diversos compostos de importante aplicação terapêutica já foram isolados da capuchinha, entre estes, óleo essencial, mirosina (enzima), açúcares (glicose e frutose), pigmentos, resinas, pectinas, vitamina C, sais minerais e algumas substâncias antibióticas (CORRÊA, 1984; GOODWIN; MERCER, 1983). Zanetti (2001) verificou a presença de grupos químicos, tais como cardioativos, antracenosídeos e saponinas, além de isolar de caules e folhas e determinar estruturalmente os metabólitos isotiocianato de benzila, sitosterol glicosilado (esteroide) e a isoquercetina (flavonoide).

## Na alimentação

Como hortaliza, a capuchinha tem toda a parte aérea comestível, incluindo caule, folhas, flores, botões florais e frutos verdes. Estes últimos são por vezes, comparados a alcaparras, quando em conserva com vinagre.

As folhas e flores possuem sabor acre e picante, semelhante ao do agrião, além do alto valor nutritivo, sendo particularmente rica em enxofre (BOORHEM, 1999). As flores podem ser servidas ao natural ou enfeitar saladas. Além de contribuir para a beleza do prato culinário, conferem-lhe um sabor delicioso e refrescante, quando em combinação com legumes, rúcula e alface (BRASIL, 2010).

Suas folhas são ricas em vitamina C, sais minerais e carotenoides. As flores são fonte de luteína, que está relacionada com a prevenção de doenças como a catarata e a degeneração macular, principal causa de cegueira entre os idosos.

Desta forma, a capuchinha pode ser considerada uma hortaliza bastante nutritiva.

### Como planta ornamental

A capuchinha é amplamente cultivada nas Regiões Sul e Sudeste do País, para fins ornamentais (PANIZZA, 1998), podendo ser consorciada ou não com outras culturas.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar da facilidade de cultivo e da diversidade de uso, a capuchinha ainda é pouco conhecida, principalmente como hortaliça.

Desta forma, visando resgatar as chamadas hortaliças não convencionais e sendo a capuchinha uma dessas espécies, têm sido realizados trabalhos de divulgação e esclarecimentos aos consumidores e produtores. Para tanto, foram criados bancos ativos de hortaliças não convencionais, para manutenção dessas espécies, acompanhados de palestras, dias de campo e distribuição de materiais propagativos e didáticos a associações e instituições interessadas.

### RECEITA

#### Salada

- 1 pé de alface
- ½ molho de rúcula
- ½ molho de azedinha
- 1 prato de folhas de espinafre
- 1 e ½ xícara de tomates cereja picados ao meio
- Flores de capuchinha inteiras
- ½ xícara de damasco picado
- ½ xícara de uvas passas
- Molho de suco de limão, azeite e sal.

#### Modo de preparo

Lavar e secar as folhas das verduras, em seguida, rasgá-las em tamanhos médios.

Montar a salada intercalando folhas rasgadas com tomate, damasco e uvas passas.

Decorar com flores de capuchinha.

Servir com molho de suco de limão.

### REFERÊNCIAS

BOORHEM, R.L. et al. **Segredos e virtudes das plantas medicinais**. Rio de Janeiro: Reader's Digest, 1999. 416p.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Brasília, 2010. 52p.

COMBA, L. et al. Garden flowers: insect visits and the floral reward of horticulturally: modified variants. **Annals of Botany**, Cambridge, v.83, n.1, p.73-86, 1999.

CORRÊA, M.P. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: IBDF, 1984. v.1, p. 669-674.

DEMATTI, M.E.S.P.; COAN, R.M. **Jardins com plantas medicinais**. Jaboticabal: FUNEP, 1999. 65p.

FONT QUER, P. **Plantas medicinales: el dioscórides renovado**. Barcelona: Labor, 1993. Tomo 2, p.251-637.

GOODWIN, T. W.; MERCER, E. I. **Introduction to plant biochemistry**. 2. ed. Oxford: Pergamon, 1983. p.234-275.

JOHNS, T. et al. Anti-reproductive and other medicinal effects of *Tropaeolum tuberosum* L. **Journal of Ethnopharmacology**, Lausanne, v.5, n.2, p.149-161, 1982.

JOLY, A. B. **Botânica: introdução à taxonomia vegetal**. 10. ed. São Paulo: Nacional, 1991. 577p.

JUNQUEIRA, A.H.; LUENGO, R.F.A. Mercados diferenciados de hortaliças. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 18, n. 2, p. 95-99, jul. 2000.

LORENZI, H.; MATOS, F.J. de A. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2002. 512p.

PEDROSA, M.W. et al. **Hortaliças não convencionais**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2011. 6p.

PINTÃO, A. M.; PAIS, M. S. S.; COLY, H. In vitro antitumor activity of benzyl isothiocyanate: a natural product from *Tropaeolum majus*. **Planta Medica**, Stuttgart, v.61, p.233-236, 1995.

ORTIZ DE BOADA, D.; COGUA, J. Reconocimiento de granos de polen de algunas plantas melíferas en la sabana de Bogotá. **Agronomia Colombiana**, v.6, p.52-63, 1989.

PANIZZA, S. **Plantas que curam (cheiro de mato)**. 15 ed. São Paulo: IBRASA, 1998. 279 p.

ZANETTI, G. D. **Troapeolum majus** L.: morfo-histologia, fitoquímica, ação antimicrobiana e toxicidade. 2001. 93 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Farmacêutica) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2001.