



CULTIVO E ESTUDO FARMACOGNÓSTICO DA CANELA (*Cinnamomum zeylanicum* L.)

Luana Ferreira de Andrade Santos¹
Joelma Coelho Pina²

RESUMO: A canela (*Cinnamomum zeylanicum* L.) pertence à família das Lauráceas, que possui grande importância econômica na indústria alimentícia e cosmética. Nativa da Ásia e com distribuição na Índia, China, Sri Lanka e Austrália. É uma árvore mediana, o seu tronco pode atingir de 8 a 9 metros de altura, cerca de 35 centímetros de diâmetro e a casca apresenta uma espessura de até 12 milímetros e coloração castanha. As folhas apresentam características morfológicas coriáceas, lanceoladas, com nervuras na base, brilhantes e lisas na parte superior e coloração verde clara. A canela é bastante conhecida pelas suas propriedades antibacteriana e antifúngica. Além das propriedades medicinais, tais como: adstringente, afrodisíaca, anti-séptica, carminativa, digestiva, estimulante, hipertensora, sedativa, tônica e vasodilatadora.

PALAVRAS-CHAVE: Canela. *Cinnamomum zeylanicum* L. Antibacteriana. Antifúngica.

1 INTRODUÇÃO

A canela (*Cinnamomum zeylanicum* L.) pertence à família das Lauráceas, que possui grande importância econômica na indústria alimentícia e cosmética. Nativa da Ásia e com distribuição na Índia, China, Sri Lanka e Austrália (SOUSA, 2011).

É uma árvore mediana, o seu tronco pode atingir de 8 a 9 metros de altura, cerca de 35 centímetros de diâmetro e a casca apresenta uma espessura de até 12 milímetros e coloração castanha. As folhas apresentam características morfológicas coriáceas, lanceoladas, com nervuras na base, brilhantes e lisas na parte superior e coloração verde clara. As flores são numerosas e pequenas, de coloração amarelada ou esverdeada agrupadas em cachos ramificados, sua floração ocorre nos meses de setembro, outubro e novembro (REIS, 2012).

¹ Acadêmica do curso de Farmácia da Faculdade Alfredo Nasser, em Aparecida de Goiânia – GO. E-mail: luanafandradesantos@gmail.com

² Professora do Instituto de Ciências da Saúde da Faculdade Alfredo Nasser, em Aparecida de Goiânia – GO.

A canela é bastante conhecida pelas suas propriedades antibacteriana e antifúngica (SOUSA, 2011).

2 OBJETIVO

Realizar o cultivo da planta para estudo farmacognóstico a fim de obter informações quanto à ação e compostos farmacológicos.

3 METODOLOGIA

Foram utilizados métodos adequados de cultivo, tais como: composição do solo, luminosidade e umidade, a fim de obter maior quantidade metabólitos secundários. Além de levantamento bibliográfico em artigos científicos e dissertações, com intuito de se obter informações dos principais compostos ativos, características morfológicas e atividades farmacológicas da canela.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os principais compostos observados na *Cinnamomum zeylanicum* são: ácido cinâmico, aldeído benzênico, aldeído cinâmico, aldeído cumínico, benzonato de benzila, cimeno, cineol, eugenol, felandreno, furol, linalol, metilacetona, pineno, vanilina, entre outras (MONTEIRO, 2013).

A *Cinnamomum zeylanicum* possui as propriedades medicinais: adstringente, afrodisíaca, anti-séptica, carminativa, digestiva, estimulante, hipertensora, sedativa, tônica e vasodilatadora (MONTEIRO, 2013).

5 CONCLUSÕES

A *Cinnamomum zeylanicum* conhecida como canela apresenta ação antibacteriana e antifúngica, além de ser muito utilizada na indústria alimentícia e cosmética.

REFERÊNCIAS

MONTEIRO, I. N. **Composição química e avaliação da atividade carrapaticida do óleo essencial de *Cinnamomum zeylanicum* no controle de *Rhipicephalus microplus***. 63 f. Dissertação (Mestrado em Química)-Universidade Federal do Maranhão - UFM, São Luís, 2013.

REIS, J. B. **Estudo analítico, avaliação da toxicidade e atividade moluscicida do óleo essencial *Cinnamomum zeylanicum* Blume (canela) frente ao caramujo *Biomphalaria glabrata* (say, 1818)**. 84 f. Dissertação (Mestrado em Química)-Universidade Federal do Maranhão - UFM, São Luís, 2012.

SOUSA, P. R. S. **Avaliação antifúngica do óleo essencial de *Cinnamomum zeylanicum* Blume como promotor do controle do gênero *Penicillium* do ar ambiental em sistema industrial alimentar**. 110 f. Tese (Doutorado em Produtos Naturais e Sintéticos Bioativos)-Universidade Federal da Paraíba - UFP, João Pessoa, 2011.