

VINAGREIRA

(*Hibiscus sabdariffae* L.)

Francisco Joaci de Freitas Luz¹
Antonio Franco de Sá Sobrinho²

Aspectos Gerais

A vinagreira é uma planta com diversas modalidades de uso. No Brasil, a importância desta espécie é decorrente da utilização das folhas comestíveis na alimentação. Sua maior popularidade como hortaliça verifica-se no Estado do Maranhão, onde, tradicionalmente, faz parte da culinária local, estando entre as dez primeiras em volume comercializado. Na Amazônia, sua introdução e utilização tem crescido em função da imigração de maranhenses, principalmente no Estado de Roraima.

As folhas entram no preparo de comidas típicas maranhenses, como o “cuxá” e o “arroz de vinagreira”, e são usadas, ainda, em cozidos de carnes, feijão e sopas. Do ponto de vista nutritivo, as folhas constituem valiosa fonte de vitaminas (A e B₁) e de sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), além de fornecerem vários aminoácidos essenciais (isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, valina, arginina e histidina), importantes para formação das proteínas.

Além do uso como hortaliça, a vinagreira é empregada na alimentação humana sob outras formas. Os frutos são usados na fabricação de geléias e doces. Do cálice e das folhas, pode-se extrair um suco, empregado na fabricação de certo tipo de vinho consumido nos Estados Unidos.

Na medicina popular, a vinagreira tem diversas indicações, que variam conforme a parte da planta utilizada. As folhas são consideradas febrífugas, anti-hemorragicas, estimulantes estomacais e fortificantes. Os frutos são usados na fabricação de xaropes. As sementes são diuréticas. O cálice, também, é considerado emoliente. Às flores são atribuídas atividades antibacterial e antifúngica.

¹ Pesquisador da Embrapa/CPAF-RR, C. Postal 133, Boa Vista, RR, CEP 69301-970.

² Pesquisador da Embrapa/CPAA, C. Postal 319, Manaus, AM, CEP 69048-660.

