

## ERVA CAPITÃO (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.): UMA REVISÃO SOBRE SUAS POSSÍVEIS APLICAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO

DAVID DE ANDRADE CABRAL<sup>1</sup>; ISABELY ULGUIM FURTADO<sup>2</sup>; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA<sup>3</sup>; ELIEZER AVILA GANDRA<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – david.cab1299@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – ulguimisabely@gmail.com

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@yahoo.com.br

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas – gandraea@hotmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

As plantas alimentícias não convencionais, que são espécies conhecidas por sua utilização desde a “idade da pedra” e que possuem características comuns como a perda de uso ao longo do tempo na alimentação, têm se tornado uma opção viável para aplicação na ciência dos alimentos e na gastronomia, São muito conhecidas por sua utilização na medicina popular e na alimentação como ingredientes ofertantes de compostos bioativos, além de seu uso em culinárias regionais. Diversas espécies vegetais estão entre as "PANC" e entre elas podemos citar a erva-capitão (*Hydrocotyle Bonariensis* Lam.) (JESUS *et.al.*, 2020; KELEN *et.al.*, 2015).

A *Hydrocotyle Bonariensis* Lam., conhecida popularmente como erva-capitão, acariçoba ou para-sol, é uma planta herbácea perene muito comum em países tropicais e subtropicais, incluindo o Brasil. Dentro do território brasileiro, pertence ao bioma Amazônico e Mata Atlântica, e é encontrada desde terrenos mais secos até planícies alagáveis. Sua folhagem é simples e possui coloração verde ou verde-amarelada, com 5 a 8 cm de diâmetro. Sua aplicação na alimentação e na medicina popular é relatada na literatura como potencial ingrediente ativo para a ciência dos alimentos, sendo destacadas principalmente suas propriedades antioxidantes (UFRGS, 2024; UFSC, 2020; HAIDA, MAZIAH e HAKIM, 2021).

Neste sentido, este trabalho teve como objetivo demonstrar os resultados parciais obtidos na pesquisa bibliográfica de monografia em Ciência dos Alimentos-UFPEL sobre o potencial de uso da erva-capitão na alimentação e na gastronomia.

### 2. METODOLOGIA

O presente estudo foi conduzido através de uma pesquisa realizada nos bancos de dados da “Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde” (LILACS), da “Scientific Electronic Library Online” (SciELO) e do “Google Acadêmico”. Outras fontes também foram consultadas para fundamentar este trabalho, como livros, teses e dissertações, sem restrições quanto ao período de publicação e ao idioma. Os descritores utilizados foram: “*Hydrocotyle bonariensis* Lam.”; “plantas alimentícias não convencionais”; “PANC”; “erva-capitão”.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO



Figura 1 - *Hydrocotyle bonariensis* Lam.  
Fonte: Os autores.

Com base na literatura, é possível inferir que a erva-capitão possui potencial para aplicação na cozinha contemporânea, especialmente em vertentes desta área como a cozinha funcional, tendo características propícias para aplicação em preparos com apelo bioativo e nutritivo e, ainda, preservando a sociobiodiversidade. Segundo esta vertente, cada insumo deve ser preparado de forma a preservar os compostos bioativos presentes neles, tendo cada alimento um método exclusivo de preparo que possa preservar e aproveitar da melhor forma estes compostos para os consumidores. (HAIDA *et.al.*, 2021; RODRIGUES *et.al.*, 2016; SUMAZIAN *et.al.*, 2010).

A gastronomia funcional é a vertente da culinária que une a nutrição funcional à gastronomia. São priorizados nesta área o sabor e a qualidade nutritiva do alimento, considerando preparos que oferecem compostos bioativos, presentes nos insumos utilizados, que auxiliam o funcionamento do corpo humano, além de fornecer um alimento saudável e balanceado. Neste sentido, a erva-capitão pode ser aproveitada nestes preparos com o intuito de agregar propriedades funcionais na área da cozinha contemporânea (RODRIGUES *et.al.*, 2016).

Na gastronomia, algumas partes desta PANC são comestíveis em pequenas quantidades. Podem ser utilizadas para elaboração de pratos ou bebidas, e para apresentação de forma decorativa deles. Suas hastes são caracterizadas por seres acres e possuem cheiro volátil, semelhante ao odor da salsa hortense (*Petroselinum crispum*), conhecida popularmente como “salsinha”. Seu óleo essencial possui cheiro agradável, ao contrário de seu extrato aquoso, o qual não possui muito odor. Seu rizoma, suas folhas e sua raiz podem ser consumidos e utilizados de diferentes formas.

A infusão de sua raiz em pequenas porções é recomendada para afecções do fígado, intestino, reumatismo, entre diversas outras. Também pode ser aplicada para o tratamento de sarnas e manchas de pele. Sua raiz possui sabor picante, além de ser aromática e de sensação calorosa ao paladar. Na Indonésia, Malásia e Taiwan, as folhas e caules da *H. bonariensis*, conhecida como “ulam”, são apreciadas como salada fresca, suco, fermentado, como condimento polvilhado em alimentos e como chá de ervas. Seu rizoma possui sabor semelhante à salsinha, e pode ser utilizado assim como sua raiz, possuindo benefícios similares. A recomendação é de cerca de 50 g para infusão para uso externo e cerca de 250 g

para uso interno, sendo estas quantidades indicadas para cada litro de água (HAIDA *et.al.*, 2021; MÃE MICHELLE DE OXUM, 2017; MAST, 2024; MAZUMDAR *et.al.*, 2023).

Suas folhas podem ser aplicadas como decoração em preparos gastronômicos e como insumo, em caldos, ensopados e no preparo de pães. Pode-se destacar ainda, seu uso em religiões de matriz afro-brasileiras através de banhos, “amacis”, rituais de iniciação, obrigações de cabeça, entre outros. Suas folhas são essenciais para a realização da festa do “Ipeté de Oxum”, onde as mulheres as colhem e levam para o terreiro. As folhas são lavadas enquanto são entoados cânticos e depois são servidas com a comida ritualística do orixá Oxum, o “Ipeté” (MÃE MICHELLE DE OXUM, 2017).

Entretanto, apesar de seus diversos componentes bioativos benéficos para o organismo, NASCIMENTO *et.al.* (2020), em seu trabalho, salientam a toxicidade da *H. bonariensis* em grandes concentrações. O estudo teve como objetivo a avaliação da toxicidade aguda e citotoxicidade dos extratos etanólicos das folhas, caules e raízes da planta em bioensaio com *Artemia salina* e a citotoxicidade por meio de células meristemáticas de raízes de *Allium cepa*. Os extratos etanólicos brutos foram obtidos mediante 127,25g de folhas, 109,85g de caule e 17,50g de raízes de *H. bonariensis*. Após este processo, foi realizada a purificação e a preparação das diluições seriadas de 1000 ppm, 500 ppm, 250 ppm, 125 ppm e 62,5 ppm. Como resultado, foi observado que os extratos etanólicos das folhas, caules e raízes de *H. bonariensis* apresentaram componentes bioativos frente ao microcrustáceo *Artemia Salina*, sendo o caule o mais tóxico. No entanto, a análise do sistema de teste vegetal com células meristemáticas de raízes de *Allium cepa*, revelou que os extratos etanólicos das folhas, caules e raízes da *H. bonariensis* podem ser citotóxicos na concentração de 1000 ppm, o que reforçou os resultados obtidos em relação à *Artemia Salina*. Embora esta PANC apresente componentes bioativos, o estudo observou que a maior concentração testada tem potencial citotóxico. Os resultados obtidos podem contribuir para o uso seguro da planta em pequenas concentrações, evidenciando a necessidade de realização de novos testes e pesquisas sobre essa PANC (NASCIMENTO *et.al.*, 2020).

#### 4. CONCLUSÕES

Esse trabalho realizou uma revisão bibliográfica sobre a PANC “erva-capitão” e o seu uso potencial na alimentação e na gastronomia. São reconhecidas as propriedades benéficas desta PANC, tendo grande potencial para aplicação na gastronomia funcional, como resgate de culturas tradicionais. Neste sentido, a Erva-capitão (*Hydrocotyle bonariensis* Lam.), destaca-se como uma PANC a ser explorada dentro da área da gastronomia e da ciência dos alimentos, possuindo potencial para aplicação em pratos como insumo a ser utilizado em preparos gastronômicos.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

HAIDA, Zainol; MAZIAH, Mahmood; HAKIM, Mansão. Primary metabolites, phenolics content and antioxidant activities of *Hydrocotyle bonariensis* and *Centella asiatica*. **Fundam Appl Agric**, Mymensingh (BD), v. 6 (1), p. 27–34, 2021.

JESUS, B. B. S. de; SANTANA, K. S. L. de; OLIVEIRA, V. J. dos S. de; CARVALHO, M. J. da S. de; Almeida, W. A. B. de. PANCs - Plantas Alimentícias Não

Convencionais, Benefícios Nutricionais, Potencial Econômico e Resgate da Cultura: Uma Revisão Sistemática. **Enciclopédia Biosfera - Centro Científico Conhecer**, Jandaia (GO), v.17, n.33, p.309-322, 2020.

KELEN, Marília Elisa Becker; NOUHUYS, Iana S. V.; KEHL, Lia C.; BRACK, Paulo; SILVA, Débora B. da Silva. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): Hortaliças espontâneas e nativas**. 1 ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. ISBN 978-85-66106-63-3. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf>. Acesso em: 26 de mar. de 2024.

MÃE MICHELLE DE OXUM, Templo de umbanda luar azul e estrela dourada. **Erva-capitão**. Itapevi (SP), 2017. Disponível em: <https://temploluarazul.wixsite.com/temploluarazul/single-post/2017/07/11/erva-capit%C3%A3o>. Acesso em 26 de mar. de 2024.

MAST. **Erva do capitão**. Pelotas (RS), ago. de 2024. Disponível em: [http://site.mast.br/multimidia/botanica/frontend\\_html/artigos/index-id=131.html](http://site.mast.br/multimidia/botanica/frontend_html/artigos/index-id=131.html). Acesso em: 22 de ago. de 2024.

MAZUMDAR, Purabi; JALALUDDIN, Nurzatil Sharleeza Mat; NAIR, Indiran; TIAN, Tan Tian; REJAB, Nur Ardiyana Binti; HARIKRISHNA, Jennifer Ann. *A review of Hydrocotyle bonariensis, a promising functional food and source of health-related phytochemicals*. **Association of Food Scientists & Technologists**, Karnataka (IN), v. 60, n. 10, p. 2503–2516, 2023.

NASCIMENTO, A. L.; GUEDES, J. B.; BEZERRA, A. A.; LEAL, J. F. C.; DEUS, M. S. M.; PERON, A. P.; DUQUE, M. M. M. M.; PACHECO, A. C. L. Avaliação da toxicidade aguda e da citotoxicidade dos extratos etanólicos da macrófita *Hydrocotyle Bonariensis* LAM (APIACEAE). In: NETO, B. R. S. Pesquisa Científica e Tecnológica em Microbiologia 3 - volume 3. Paraná: **ATENA**, 2020. p. 18-34.

RODRIGUES, Cristieli; DOVERA, Julia Silveira; OUKI, Tania Maria Medeiros. Gastronomia funcional: Um novo conceito para alimentação saudável. **Trabalho de Conclusão de Curso**. Repositório UNICEUB, Brasília (DF). Disponível em: <https://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/235/8674/>. Acesso em 26 de mar. de 2024.

SUMAZIAN, Yusuf; SYAHIDA, Ahmad; HAKIMAN, Mansor; MAZIAH, Mahmood. Antioxidant activities, flavonoids, ascorbic acid and phenolic contents of Malaysian vegetables. **Journal of Medicinal Plants Research**, Selangor (MY), v. 4(10), p. 881-890, 2010.

UFRGS, Flora Campestre. **Hydrocotyle bonariensis**. Porto Alegre (RS), 2024. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/floracampestre/erva-capitao-hydrocotyle-bonariensis/>. Acesso em 26 de mar. de 2024.

UFSC, Horto didático de plantas medicinais do HU/CCS. **Erva-capitão**. Florianópolis (SC), 2020. Disponível em: <https://hortodidatico.ufsc.br/erva-capitao/>. Acesso em 26 de mar. de 20