



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
FACULTATEA DE AGRICULTURĂ**

*Gheorghe Valentin ROMAN, Lenuța Iuliana EPURE,
Maria TOADER, Viorel ION, Adrian Gheorghe BĂȘA*

PLANTE AROMATICE PRODUSE ÎN CONDIȚII ECOLOGICE

 Editura **ALPHA MDN**

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI
MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
FACULTATEA DE AGRICULTURĂ



*Gheorghe Valentin ROMAN, Lenuța Iuliana EPURE,
Maria TOADER, Viorel ION, Adrian Gheorghe BĂȘA*

PLANTE AROMATICE PRODUSE ÎN CONDIȚII ECOLOGICE

Editura ALPHA MDN
2008

Prezentul material a fost editat cu fonduri din Contractul de cercetare CEEEX nr. 145/2006, Proiect nr. 9025/2006, cu titlul: „Producerea și valorificarea plantelor medicinale și aromatice în sistemul agriculturii ecologice”

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Plante aromatice produse în condiții ecologice / Gheorghe

Valentin Roman, Lenuța Iuliana Epure, Maria Toader, -
Buzău : Alpha MDN, 2008

Bibliogr.

ISBN 978-973-139-060-4

I. Roman, Gheorghe Valentin

II. Epure, Lenuța Iuliana

III. Toader, Maria

615.322

Imprimat la **Tipografia Alpha MDN S.A.**

Buzău, str. Col. Ion Buzoianu nr. 94

Tel./Fax: 0238.721303

E-mail: alpha@buzau.ro

www.alphamdn.ro

Cuvânt înainte

Ultimele două decenii au fost marcate de schimbări profunde în toate sectoarele vieții socio-economice din România. De pildă, în domeniul alimentar, pe fondul restrângerii unor activități agricole și acoperirea unei ponderi exagerate din consumul intern prin alimente din import, am asistat la sporirea cantităților de produse alimentare pe piață și la diversificarea sortimentelor. Aceste fenomene au condus la creșterea consumului de produse agroalimentare și la diversificarea alimentației oamenilor, în paralel cu sporirea exigențelor consumatorilor față de calitatea alimentelor și intensificarea competiției pentru produse alimentare de calitate.

Aceleași tendințe s-au manifestat și în domeniul condimentelor și aromelor, cu utilizare alimentară sau terapeutică. De la sare, piper, dafin, boia, coriandru, muștar ș.a., în prezent comerțul oferă consumatorilor o gamă extraordinar de variată de condimente sau amestecuri condimentare care contribuie, la rândul lor, la îmbunătățirea alimentației și la diversificarea acesteia. În domeniul aromelor procesul a evoluat în mod asemănător; ne referim la calitatea și varietatea produselor cosmetice, de parfumerie, sau cu valoare terapeutică, prezente în diferitele unități de comerț.

În mod firesc, clienții acestor produse sunt interesați ca materiile prime să provină de la culturi agricole sau din zone de vegetație naturală cu grad redus de poluare, să fie sănătoase, să nu conțină substanțe dăunătoare organismului uman (reziduuri de îngrășăminte sau pesticide de sinteză; metale grele; unele reziduuri industriale, cu potențiale efecte toxice sau alergice), pentru a beneficia de calitățile conferite de principiile active care dau valoarea aromatică, terapeutică sau condimentară a acestor produse.

Astfel poate fi fundamentat interesul manifestat de populație, în general, pentru obținerea unor materii prime vegetale în sistem ecologic, fie că sunt produse pe terenuri agricole care au parcurs procesul de conversie și sunt certificate ecologic, fie că provin din zone cu vegetație naturală, de asemenea, certificate ecologic.

Autorii

CUPRINS

1. CORIANDRUL

<i>Coriandrum sativum</i> L., fam. <i>Apiaceae</i> (<i>Umbelliferae</i>)	9
1.1. Importanță.....	9
1.2. Cerințe față de climă și sol.....	10
1.3. Particularități biologice.....	10
1.4. Tehnologia ecologică de cultivare	11

2. CHIMENUL

<i>Carum carvi</i> L., fam. <i>Apiaceae</i> (<i>Umbelliferae</i>).....	15
2.1. Importanță.....	15
2.2. Cerințe față de climă și sol.....	16
2.3. Particularități biologice.....	16
2.4. Tehnologia ecologică de cultivare	17

3. ANASONUL

<i>Pimpinella anisum</i> L., fam. <i>Apiaceae</i> (<i>Umbelliferae</i>)	22
3.1. Importanță.....	22
3.2. Cerințe față de climă și sol	23
3.3. Particularități biologice.....	23
3.4. Tehnologia ecologică de cultivare	24

4. FENICULUL

<i>Foeniculum vulgare</i> Mill., fam. <i>Apiaceae</i> (<i>Umbelliferae</i>).....	28
4.1. Importanță.....	28
4.2. Cerințe față de climă și sol.....	29
4.3. Particularități biologice.....	29
4.4. Tehnologia ecologică de cultivare	30

5. MENTA

<i>Mentha piperita</i> L.; <i>Mentha crispa</i> L., fam. <i>Lamiaceae</i> (<i>Labiatae</i>)	33
5.1. Importanță.....	33
5.2. Cerințe față de climă și sol.....	33
5.3. Particularități biologice.....	34
5.4. Tehnologia ecologică de cultivare	35

6. SALVIA

<i>Salvia officinalis</i> L., fam. <i>Lamiaceae</i> (<i>Labiatae</i>)	41
6.1. Importanță.....	41
6.2. Cerințe față de climă și sol.....	41
6.3. Particularități biologice.....	42
6.4. Tehnologia ecologică de cultivare	43

7. CIMBRUL DE CULTURĂ

<i>Thymus vulgaris</i> L., fam. <i>Lamiaceae</i> (<i>Labiatae</i>)	47
7.1. Importanță.....	47
7.2. Cerințe față de climă și sol.....	47
7.3. Particularități biologice.....	48
7.4. Tehnologia ecologică de cultivare	49

8. LAVANDA, LEVĂNȚICA

<i>Lavandula angustifolia</i> Mill., sin. <i>L.officinalis</i> Chaix., sin. <i>L.vera</i> D.C., fam. <i>Lamiaceae</i> (<i>Labiatae</i>).....	52
8.1. Importanță.....	52
8.2. Cerințe față de climă și sol.....	52
8.3. Particularități biologice.....	53
8.4. Tehnologia ecologică de cultivare	54

9. MUȘTARUL ALB

<i>Sinapis alba</i> L., fam. <i>Brassicaceae</i> (<i>Cruciferae</i>).....	58
9.1. Importanță.....	58
9.2. Cerințe față de climă și sol.....	59
9.3. Particularități biologice.....	59
9.4. Tehnologia ecologică de cultivare	59

10. SCHINDUFUL

<i>Trigonella foenum-graecum</i> L., fam. <i>Fabaceae</i> (<i>Leguminosae</i>)	63
10.1. Importanță.....	63
10.2. Cerințe față de climă și sol.....	63
10.3. Particularități biologice.....	63
10.4. Tehnologia ecologică de cultivare	64

11. NEGRILICA

<i>Nigella sativa</i> L., fam. <i>Ranunculaceae</i>	66
11.1. Importanță.....	66
11.2. Cerințe față de climă și sol.....	66
11.3. Particularități biologice.....	66
11.4. Tehnologia ecologică de cultivare	67
BIBLIOGRAFIE	69