

Segurança nunca é demais!

Manter o difusor fora do alcance de crianças e de animais domésticos. A ingestão do extrato do capim citronela causa intoxicação.

Conservar o difusor ao abrigo do calor e de fontes inflamáveis para evitar acidentes, devido ao elevado grau de etanol.

Proteger da luz e da umidade para manter as suas propriedades e evitar contaminação.

7 - Referências

1. LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil:** nativas e exóticas. 2a edição. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.
2. LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil:** nativas e exóticas. 2a edição. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008 apud DE MENDONÇA, F. A. et al. Activities of some Brazilian plants against larvae of mosquito Aedes aegypti. *Fitoterapia* 76(7-8), p. 629-36, 2005.
3. MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais: guia de seleção e emprego de plantas usadas em fitoterapia no nordeste do Brasil.** 3a edição. Fortaleza: UFC, 2007.
4. NERIO, L. S.; OLIVERO-VERBEL, J.; STASHENKO, E. Repellent activity of essential oils: A review. **Bioresource Technology.** V.101, p. 372-78, 2010.
5. PEREIRA, AMS. (Org.) et al. **Manual prático de multiplicação e colheita de plantas medicinais.** Ribeirão Preto. UNAERP, 2011.
6. REHMAN, J.U.; ALI, A.; KAHAM, I.A. Plant based products: Use and development as repellents against mosquitoes: A review. **Fitoterapia.** v.95, p.65-74, 2014.
7. SEIXAS, P.T.L. et al. **Efeito da adubação mineral na produção de biomassa e no teor e composição do óleo essencial do capim-citronela.** *Biosci. J.* 29(4), p. 852-58, 2013.
8. TISGRATOP, R.; SANGUANPONG, U.; GRIECO, J.P.; NGOENKLUAN,R.; CHAREONVIRIYAPHAP, T. Plants traditionally used as mosquito repellents and the implication for their use in vector control. **Acta Tropica.** v.157, p.136-44, 2006.

DIFUSOR DE **CAPIM CITRONELA**



1 - Ficha da planta

Nome científico: *Cymbopogon winterianus* Jowitt.⁽¹⁾

Família: Poaceae

Parte usada: folha

2 - Como reconhecer

O capim citronela possui hábito de crescimento ereto, atingindo cerca de 1m de altura. Suas folhas são longas, verdes, simples, lineares e alternas. Quando amassadas entre os dedos, podem ser facilmente reconhecidas, por liberarem forte cheiro que lembra o odor de eucalipto limão.^(1;2)

3 - Como cultivar

O cultivo de mudas ou perfilhos do capim citronela em canteiros é considerado fácil. Para cultivá-las, deposite-as em covas rasas, com 10 cm de profundidade por 10 cm de largura, adubadas com 1 kg de esterco bovino curtido e com espaçamento de 30 cm entre as mudas e de 40 cm entre as linhas. As mudas poderão ficar expostas diretamente ao sol, devendo ser irrigadas uma vez por semana. A colheita das folhas deve ser iniciada cerca de 3 meses após o plantio, cortando-as cerca de 15 cm acima do solo, no período da manhã, entre 9 e 11 horas, sempre em intervalos de 40 a 50 dias.⁽⁴⁾

Estudo realizado com o objetivo de analisar o efeito da adubação mineral com fertilizantes NPK na produção da biomassa, no teor e na composição do óleo essencial do capim citronela, concluiu que o aumento da dose de adubo mineral favorece o crescimento da planta e a sua produtividade, bem como o teor e a composição do seu óleo essencial.⁽⁵⁾

Não se esqueça que estará cultivando uma planta para benefício à sua saúde, portanto, cultive-a longe de esgoto, fossa, depósito de lixo e estacionamento de veículos, bem como não pulverize-a com agrotóxicos.

4 - Para que serve

O principal uso tradicional reconhecido do capim citronela é como repelente de insetos, tendo ação larvicida para o *Aedes aegypti*, mosquito transmissor da dengue, zika vírus, chikungunya e febre amarela. É usado tanto em preparações para ambientes como para uso tópico.^(2;3;4;6;8)

5 - Como preparar o extrato do capim citronela

- 1) Colher folhas frescas de capim citronela com aspecto saudável, sem sinais amarelados ou de ferrugem, no período da manhã, preferencialmente antes das 9 horas.
- 2) Cortar em pedaços pequenos, com cerca de 2 cm, com o auxílio de uma tesoura.
- 3) Depositar o máximo de folhas possível em um recipiente de vidro, de boca larga e tampa plástica, preferencialmente escuro. Caso o vidro seja transparente, deve-se envolvê-lo com folha de alumínio ou de papel pardo.
- 4) Juntar etanol na graduação alcoólica de 96% (p/p) ou 93,8° INPM ou superior, em quantidade suficiente para cobrir completamente todas as folhas.
- 5) Manter em maceração por 7 dias consecutivos, em ambiente protegido da luz e da umidade, sem abrir o recipiente, agitando-o diariamente.
- 6) Filtrar o extrato, após o período de maceração.
- 7) Envasar o extrato em recipiente de vidro escuro, com boca estreita e capacidade para 100mL.
- 8) Rotular o recipiente com todas as informações, incluindo o prazo de validade por, no máximo, 1 ano após a filtragem.
- 9) Utilizar como difusor de ambiente.

6 - Como utilizar o difusor de ambiente

- 1) Depositar no recipiente pelo menos 3 palitos de madeira de Pinus com cerca de 20 cm cada e aguardar por, aproximadamente, 15 minutos, até que ocorra a absorção.
- 2) Inverter os palitos no interior do recipiente para a difusão do aroma no ambiente.
- 3) Repetir o procedimento sempre que observar diminuição do aroma.

7 - Melhor momento para utilização

O uso do difusor deve ser feito rotineiramente, preferencialmente a partir do final da tarde, tendo em vista que entre 17 e 18 horas se observa maior incidência do *Aedes aegypti*.