



A importância dos Frutos do Cerrado na Alimentação

The Importance of Fruits fom Cerrado in Food

BLAZON, Juliana Oliveira ¹; FERREIRA, Ana Laura Oliveira Biazon²; SOUSA Leonardo Teixeira³, BORTOLOTTI, Ieda Maria⁴.

¹Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, juoliveirabiazon@hotmail.com ; ²Instituto Federal Campus- Campo Grande M.S., albiazon21@gmail.com ³Instituto Federal Campus- Campo Grande M.S., leonardo.sousa@ifms.edu.br , ⁴Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, iedamaria@gmail.com .

Resumo: Os frutos nativos do Cerrado merecem destaque, ainda não são muito conhecidos pela população em geral. Estes constituem uma importante fonte alimentar, nutricional, possuem diversos nutrientes e substâncias benéficas a saúde. Como fonte de renda, participam da riqueza cultural dos povos tradicionais, em especial, assentados, indígenas e agricultores familiares da região central do Brasil. Durante o evento “Semana do Meio Ambiente campus Campo Grande, com o tema; “Biotemas Regionais e Consciência Ecológica” no período de 4 a 9 de junho de 2018, foi ministrada palestra sobre “A importância dos frutos do Cerrado na alimentação”. As oficinas foram ministradas com objetivo de demonstrar as possibilidades de elaboração de receitas como; bolo, pão, geleia e biscoitos. Utilizou-se nas receitas polpa de baru, bocaiuva, guavira e tarumã. Os participantes foram estudantes e público externo, houve degustação dos produtos participação na oficina de biscoito de baru. As receitas podem ser elaboradas para consumo próprio e também como geração de renda, quando comercializadas, contribuindo assim, no desenvolvimento sustentável das famílias das comunidades extrativistas e assentamentos, contribuindo para diversificação de produtos alimentícios do Cerrado.

Palavras-chave: capacitação, extrativismo, processamento.

Abstract:

The native fruits of the Cerrado are worth noting, are still not well known by the population in general. It is an important food source, nutritional, have several nutrients and beneficial substances to health. As a source of income, it participates in the cultural richness of traditional peoples, especially settled, indigenous and family farmers in central Brazil. During the event "Environment Week Campo Grande Campus, with the theme; "Regional Biotemas and Ecological Awareness" from June 4 to 9, 2018, a lecture was given on "The Importance of Cerrado fruits in food". The workshops were given with the purpose of demonstrating the possibilities of elaborating revenues such as; cake, bread, jam and biscuits. It was used in the recipes pulp of baru, bocaiuva, guavira and tarumã. Participants were students and external audiences, there were tastings of the products participating in the biscuit workshop of baru. The revenues can be elaborated for own consumption and also as income generation, when commercialized, thus contributing, in the sustainable development of the families of extractivist communities and settlements, contributing to the diversification of food products of the Cerrado.



Keywords: training, extractivism, processing.

Contexto

O Cerrado com sua imensa extensão corresponde a aproximadamente 25% do território brasileiro, apresenta uma grande diversidade na fauna e flora em suas distintas fisionomias vegetais e potencial alimentar (MANCIN,2002). Diante de muitas possibilidades que os frutos nativos possuem, torna-se necessário levar o conhecimentos para escolas, comunidades rurais e extrativistas, promovendo ações através do incentivo no consumo dos frutos e pelo o uso de tecnologias para o processamento dos mesmos, elaborando assim produtos como biscoitos, geleias, pães, bolos com frutos nativos do cerrado utilizados em receitas.

Objetivou-se durante a Semana do Meio Ambiente realizado nos dias 4 a 9 de junho de 2018, com o tema: "Biotemas Regionais e Consciência Ecológica", desenvolver atividades de conhecimento do Cerrado e elaboração de oficina de biscoito de baru, além de degustação de produtos elaborados com frutos nativos. A palestra intitulada: "A importância dos Frutos Nativos na Alimentação" teve por objetivo demonstrar as várias formas de utilizá-los como fonte de alimentação no cotidiano e também como forma de divulgação da culinária regional, geração de renda, com isso, possibilita estimular o consumo, opção de renda e desenvolvimento sustentável.

Descrição da Experiência

A oficina: "A Importância dos Frutos do Cerrado na Alimentação", realizada no dia 5 de junho de 2018, no período da Semana do Meio Ambiente do Instituto Federal, campus-Campo Grande M.S. foi dividida em três etapas; conhecendo o cerrado (**Figura1**), elaboração da oficina de biscoito de baru e degustação de produtos como geleia de tarumã e guavira, bolo de bocaiuva e biscoito de baru, contou com a presença de 20 participantes (vagas limitadas).

Durantes os intervalos os participantes puderam esclarecer dúvidas relacionadas ao processamento, poder nutritivo, época de maturação dos frutos e conscientização sobre as possibilidades de produção de produtos regionais. A combinação de sabores foi muito apreciada entre os participantes. Cabe ressaltar que é necessária a construção de novas possibilidades de consumo contemplando este bioma de forma contínua e também com consciência ambiental.

A proposta foi a divulgar receitas e incentivar a produção e conhecimento voltado para melhor aproveitamento com frutos do Cerrado.



Resultados e Discussão

O evento permitiu uma avaliação muito positiva de aceitação de produtos alimentícios com ingredientes de frutos nativos, como nova forma de reconhecimento cultural quebrando alguns paradigmas relacionados a sua elaboração.

Torna-se importante demonstrar continuamente em escolas e comunidades de interesse novos conceitos, novos sabores e como o Cerrado nos possibilita essas experiências. Os participantes puderam ter uma visão mais ampla desde a elaboração de produtos até a preservação ambiental.

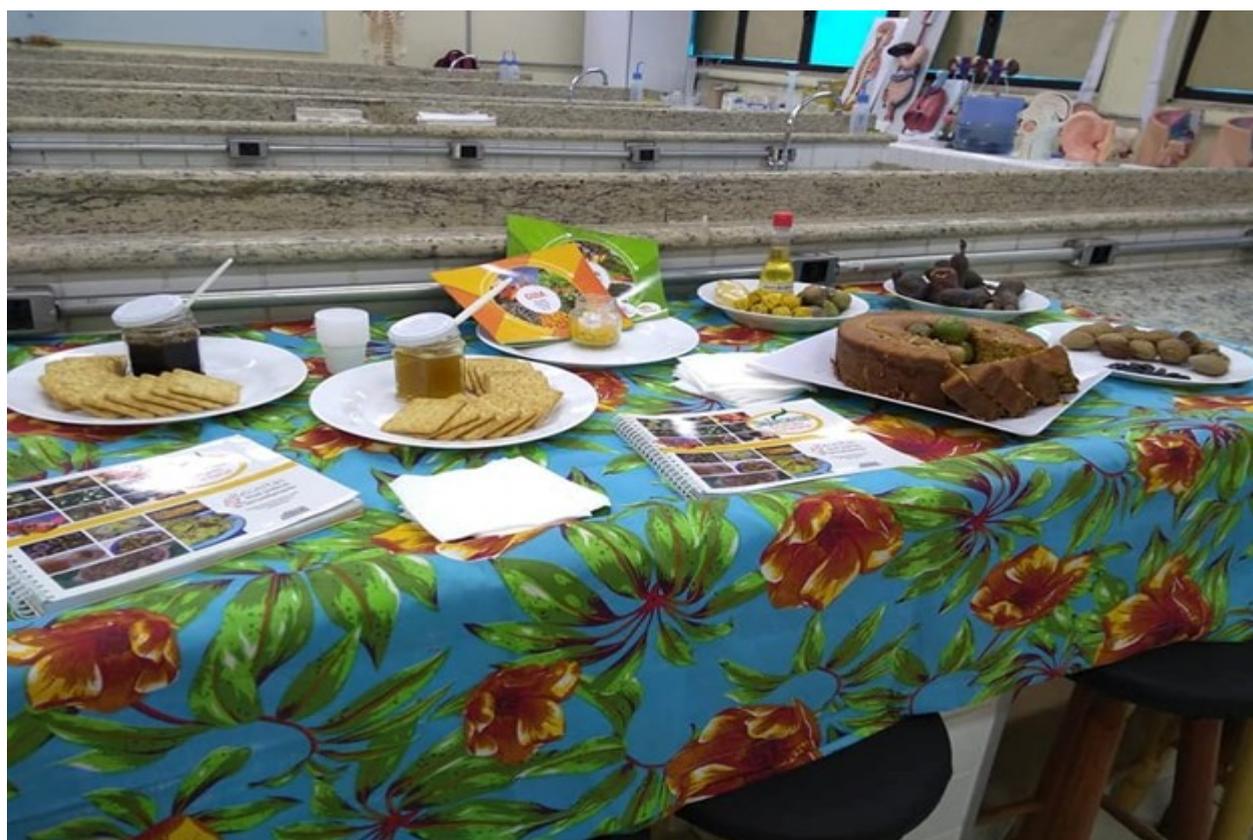


Figura 1: Geleias de tarumã e guavira, bolo de bocaiuva, frutos nativos

Resumo expandido



SISTEMAS AGRÁRIOS, SOCIOBIODIVERSIDADE, SAÚDE E EDUCAÇÃO: DESAFIOS E PERSPECTIVAS

Agroecol 2018

- 3º Seminário de Agroecologia da América do Sul
- 5º Seminário Estadual de Educação do Campo
- 7º Seminário de Agroecologia de Mato Grosso do Sul
- 6º Encontro de Produtores Agroecológicos de Mato Grosso do Sul
- 3º Seminário de Sistemas Agroflorestais em Bases Agroecológicas de Mato Grosso do Sul



Figura 2: Elaboração do biscoito de baru.

As receitas com frutos nativos podem ser elaboradas para consumo próprio e também como geração de renda, quando comercializadas, contribuindo assim, no desenvolvimento sustentável das famílias das comunidades extrativistas e assentamentos, contribuindo para diversificação de produtos alimentícios do Cerrado.

Referências bibliográficas

MANCIN, R.C. **Pior sem ela: a lei que protege o patrimônio genético.** Galileu Vinhedo, n.137, p.26-38, dez.2002.