



Plantas Alimentícias Não Convencionais nativas, espontâneas e cultivadas no Terraquarium do CEULP/ULBRA

SANTOS, Viviany Sousa¹; PREVIERO, Conceição Aparecida²; SANTOS, Lucivania Santos³; NUNES, Davi Maciel⁴; OLIVEIRA, Samuel Borges⁵; SOUSA, Alex Marcos Rodrigues⁶

^{1, 2, 3, 4, 5, 6}CEULP/ULBRA, vivianyousasantos@gmail.com; ²previero@ceulp.edu;

³lucivania.sousamb@gmail.com; ⁴davimac97dmn@gmail.com; ⁵samuelborges259@gmail.com;

⁶alex.marcosrs@gmail.com

Eixo Temático: Manejo de Agroecossistemas de Base Ecológica

Resumo: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) podem ser utilizadas na complementação alimentar na dieta humana por apresentarem nutrientes essenciais ao metabolismo, tornando-se opção no combate a desnutrição em diferentes regiões do país. Nesse sentido, o trabalho teve como objetivo realizar o levantamento das plantas nativas, espontâneas e cultivadas em sistemas agroecológicos desenvolvidas pelo NEA – Unitas Agroecológica em área de Cerrado, em Palmas, Tocantins. Utilizou-se o método de caminhamento para identificar as plantas utilizando o Guia de Identificação de Kinupp, 2014. Identificou-se 65 espécies distintas dentre 36 Famílias botânicas, sendo as Fabaceae e as Curcubitaceae com maior representatividade. Com isso, além de reconhecer a qualidade das PANCs como alimento, promovem o resgate dos saberes tradicionais, a importância da agrobiodiversidade e a construção da agroecologia como ciência multidisciplinar.

Palavras-chave: Espécies; Alimento; Agroecologia.

Keywords: Species; Food; Agroecology.

Introdução

A diversidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) apresentam grande potencial alimentar, considerando a importância das espécies para a saúde e bem estar de uma população devido a oferta nutricional como de vitaminas, carboidratos, proteínas, fibras, antioxidantes, minerais, entre outras contribuições. As PANCs podem ser acrescentadas na dieta para melhoria alimentar e na resolução de problemas relacionados à desnutrição em determinados países. Porém, segundo Bredariol (2015) essas plantas encontram-se em desuso pela população, muitas vezes por falta de conhecimento de suas qualidades, sendo denominadas de forma pejorativa como “mato” ou “erva daninha”, ignorando a sua importância ecológica, alimentar, econômica e social.

De fato, as PANCs são consideradas nativas ou espontâneas por apresentarem bom desempenho vegetativo mesmo em condições desfavoráveis, além da boa adaptação. Entretanto, sua presença pode indicar as condições de um solo, além dos fatores positivos que podem ser agregados como na produção de biomassa e ciclagem de nutrientes, em cultivos agroecológicos. Para Kelen (2015) as espécies de plantas buscam sua reinserção ao ambiente, se desenvolvendo sozinhas e se adaptando a



diferentes locais, e não necessariamente precisam ser cultivadas ou retiradas, apenas manejadas e mantidas de acordo com as condições do solo, com o objetivo de aumentar sua propagação. O consumo das PANCs podem auxiliar na diversificação alimentar e na manutenção de agroflorestas, considerando seu manejo adequado como alternativa de baixo impacto na agricultura, considerando os recursos naturais existentes.

A agroecologia como ciência multidisciplinar, dos saberes tradicionais e científicos buscam o resgate dos valores culturais e do conhecimento popular em relação ao uso das PANCs como alimento, que antes eram praticados pelos mais velhos.

Com base nisso realizou-se o levantamento das Plantas Alimentícias Não Convencionais dispostas nas áreas de cultivo agroecológico, com a percepção das plantas espontâneas, nativas e cultivadas objetivando este trabalho.

Metodologia

Para o levantamento dos dados foi utilizado o método de caminhamento (WALTER; GUARINO, 2006), o ato de caminhar e observar para o reconhecimento das Plantas Comestíveis Não Convencionais. A área de estudo é um fragmento de Cerrado chamado Terraquarium, onde são desenvolvidas as práticas agroecológicas pelo NEA - Unitas Agroecológica. O espaço fica localizado no *campus* do Centro Universitário Luterano de Palmas – CEULP/ULBRA, em Palmas, Tocantins. Foi realizado uma listagem das plantas conforme o nome popular e feito a identificação das espécies utilizando o Guia de Identificação de Kinupp (2014), considerando a classificação botânica, das Famílias a qual pertencem e seu nome científico.

Resultados e Discussão

Foram identificados a presença de 65 espécies de PANCs, em 36 famílias considerando as nativas, espontânea e cultivadas conforme mostra a Figura 1.

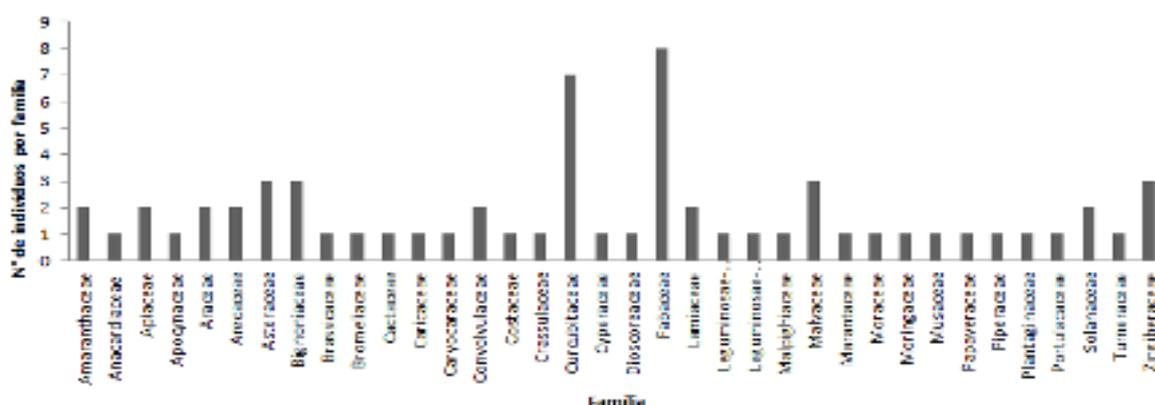




Figura 1. Espécies de PANCs nativas, espontâneas e cultivadas no Terraquarium, em Palmas - TO.

Dessa forma, a família Fabaceae foi representada com o maior número de espécies (22%), seguida pela Cucurbitaceae com 19,44%. As famílias Asteraceae, Bignoniaceae, Malvaceae e Zingiberaceae apresentaram menos de 9% do total identificado.

Nas espécies cultivadas tiveram a família Fabaceae, com as espécies da *Vicia faba* (Fava), da *Cajanas cajan* (Feijão-andu), do *Canavalia ensiformis* (Feijão-de-porco) e do *Lablab purpureus* (Feijão-Lab lab). Na culinária as folhas e sementes podem ser refogadas, e ainda, utilizadas no preparo de saladas e purê. Segundo Kinupp (2014) o feijão-andu (*Cajanas cajan*) pode ter seu uso em conservas enlatadas ou em forma de grãos congelados prontos para cozinhar.

A família Cucurbitaceae (19,44%) teve como representantes a bucha lisa (*Luffa aegyptiaca*) que em sua fase jovem de desenvolvimento pode ser consumida crua, em salada, conservas, ou em sopa. O melão-de-são-caetano (Figura 2) é consumido na forma de geleia, mousse ou molho, com alto potencial alimentício (KINUPP, 2014). Já o quiabo-de-metro (Figura 3) é consumido refogado, ensopados, recheado, assado, empanados e geleias. A colheita do pepino-doce (Figura 4) também restaga os valores do seu consumo, no preparo de conservas.



Figuras 2 e 3. Melão-de-são-caetano e quiabo-de-metro cultivados em Sistema de Agrofloresta.



Figura 4. Pepino-doce cultivado em Sistema de Agrofloresta.

Conforme as práticas de manejo do solo e da água nos cultivos agroecológicos, outras plantas surgiam dentro do sistema, sendo desenvolvidas as plantas espontâneas. Visto isso, foram reconhecidos o caruru (*amarantellus argentinus*), que na visão dos leigos é chamado de “mato” ou uma erva daninha. Porém a planta possui fonte de betacaroteno, vitamina C, magnésio, ferro e potássio. As folhas e flores podem ser utilizadas cozidas, refogadas ou em farofas e pães. As sementes podem ser utilizadas em pães substituindo a chia e o gergelim (KELEN et al., 2015). No mesmo ambiente encontrou-se a corda-de-viola (*Ipomoea quamoclit*), Figura 5, que segundo Kinupp (2014) as folhas e ramos podem ser consumidos branqueados e refogados, em omeletes, bolos e pães. Já o picão-preto (*Bidens cynapiifolia*) na Figura 6, pode ser consumido cru, em cozidos, saladas, farofas e sopas, sendo suas folhas ricas em proteínas, fibras, ferro e magnésio tendo atividade antioxidante (KELEN et al., 2015).



Figura 5 e 6. Corda-de-viola e Picão-preto desenvolvidas nos cultivos agroecológicos..

Em relação às plantas nativas presentes na área foram identificadas, com potencial alimentício, o pequi, o murici e o jatobá. Para Kinupp (2014), o pequi possui 55% de óleo, com alto teor de vitamina A, proteína, lipídios, carboidratos e fibras. Já o murici



(Figura 7) pode ser consumido *in natura* ou processado para o preparo de sobremesas, sopas e salgados. O Jatobá pode-se utilizar em forma de chá ou farinha, para o preparo de pães, bolos, pudins, farofas, farofas, cremes, sorvetes e doces diversos.

Conclusões

De acordo com a identificação das Plantas Alimentícias Não Convencionais percebe-se que as plantas carregam não somente os valores nutricionais, mas possibilitam resgatar os hábitos e costumes, o sentimento tradicional adormecido das práticas, de buscar os alimentos na natureza. O ato de utilizar as folhas, as flores, as raízes no preparo de saladas, sopas, cozidos, entre outros sabores despertam novas receitas para pôr a mesa, no consumo familiar.

Com isso, as práticas e cultivos agroecológicos desenvolvidos pelo NEA – Unitas Agroecológica abrem os leques dos saberes populares, desde o respeito com os recursos naturais até a promoção da saúde, de maneira equilibrada. A proposta de relacionar o conhecimento científico com as práticas sustentáveis da produção das espécies no ambiente perpassa nos pilares do conceito agroecológico, promovendo o acesso das comunidades tradicionais, dos jovens de estarem presente no processo de construção como ciência multidisciplinar.

A construção de reconhecer as PANCs como alimento enriquecem a qualidade alimentar, além de representar sua importância na agrobiodiversidade aliando os processos ecológicos, econômicos, sociais e culturais no meio.

Referências bibliográficas

BREDARIOL, L.R. **Levantamento e caracterização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC'S) Espontâneas Presentes em um Sistema Agroflorestal no Município de Rio Claro – SP.** 2015. 44 f. TCC (Graduação) - Curso de Ecologia, Universidade Estadual Paulista. Júlio de Mesquita Filho, Rio Claro, 2015.

KELEN, M.E.B. et al. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas.** Porto Alegre: UFRGS, 2015.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H.J. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.** Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda, 2014.

WALTER, B.M.T.; GUARINO, E.S.G. **Comparação do método de parcelas com o “levantamento rápido” para amostragem da vegetação arbórea do Cerrado sentido restrito.** 2004. 43 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Biotecnologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2005.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.