



Levantamento de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) conhecidas e utilizadas por moradores do município de Nossa Senhora da Glória – SE/Brasil

Survey of Non-Conventional Food Plants (PANCs) known and used by residents from Nossa Senhora da Glória–SE

SOUZA, Andrey Santos; CORRÊA, Sueli Pereira; FONTES, Rafaela Figueiredo; SANTOS, Thatiana Santana; LIMA, Maria Rafaela; OLIVEIRA, Anny Kelly Vasconcelos

Universidade Federal de Sergipe – Campus Sertão, annykellyv@hotmail.com

Eixo Temático: Saúde e Agroecologia

Resumo: O presente estudo teve como objetivo realizar um levantamento do conhecimento e utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's) em comunidades localizadas no Alto Sertão Sergipano. Para o levantamento das PANCs utilizadas na região, foram realizadas 3 visitas técnicas no município de Nossa Senhora da Glória/SE, com aplicação de questionário semi estruturado. Foram identificadas e registradas 14 espécies de PANCs: *Opuntia ficus*, *Basella alba*, *Beta L.*, *Carica papaya*, *Cereus jamacaru*, *Cucumis anguria*, *Daucus carota*, *Manihot esculenta*, *Morinda citrifolia*, *Moringa oleifera*, *Opuntia ficus*, *Passiflora cincinnata*, *Talinum paniculatum*, *Taraxacum*. Concluiu-se que algumas PANCs são conhecidas pelos grupos dos entrevistados nesse trabalho. Nesse sentido, abre-se uma perspectiva de trabalhos a serem desenvolvidos com esses grupos para a valorização dessas plantas.

Palavras-chave: agrobiodiversidade; alimentação sustentável; conhecimento popular.

Keywords: agrobiodiversity; sustainable food; popular knowledge.

Introdução

A alimentação tem sido estudada sob vários aspectos históricos, tais como agrônômicos, econômicos, sociais, geográficos, dentre outros. Para os estudos das plantas de uso alimentícios e das plantas cultivadas, a história da agricultura apresenta-se como um dos pontos de partida (CARNEIRO, 2003).

A história econômica da alimentação é a do fanel do viajante, a da semeadura e a da colheita do lavrador, da moagem, da estocagem, do transporte, da venda e do preparo dos grãos, das frutas que se comem nos pés e das hortas de quintais onde a autossustentância provê muitas famílias (CARNEIRO, 2003, pag.17).

Porém, mesmo atentando para essa importância socioeconômica, a alimentação da população é baseada em uma pequena parcela de alimentos. Estima-se que 50% das calorias que consumimos vêm de no máximo quatro espécies, 90% dos alimentos consumidos provêm de vinte tipos de plantas, ainda que, no entanto, tenha-se uma oferta de pelo menos 30 mil plantas diferentes (KELEN *et al.*, 2015). O Brasil é rico em biodiversidade alimentícia, o que pode envolver mais de 10 mil espécies nativas. Entretanto, o sistema econômico vigente reproduz estruturas baseadas em monoculturas, que visa à supremacia da acumulação e do lucro sobre os demais valores. As monoculturas, no campo, representam o ápice de modelos que lucram com a oferta da natureza e aniquilam a diversidade, hoje reconhecida como socio biodiversidade. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, na sigla em inglês) alertou para o fato de que 75% de nossas variedades de plantas cultivadas e animais domesticados desapareceram (BRACK, 2016).

Ações que visem a incentivar o consumo de variedades locais são fundamentais para a diversidade e riqueza da dieta das populações, para a perpetuação de bons hábitos alimentares e valorização do patrimônio sociocultural do povo brasileiro.



Segundo Kinupp (2014), existe no Brasil o registro de cerca de 2000 espécies alimentícias, muitas das quais são apenas conhecidas pelas populações tradicionais (comunidades indígenas, quilombolas, comunidades de agricultores tradicionais). Contudo, em um país como o Brasil onde são detectados bolsões de carências nutricionais, é necessário divulgar o conhecimento sobre as plantas não-convencionais e o seu consumo.

De acordo com Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2010) os vegetais não convencionais são aqueles presentes em determinadas localidades ou regiões exercendo influência na alimentação de uma população tradicional, por isso também são chamadas hortaliças tradicionais. Normalmente, não estão organizadas.

O termo PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) foi criado em 2008 pelo biólogo e professor Valdely Ferreira Kinupp e refere-se a todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas em nosso cardápio cotidiano (BRACK, 2016). Essas plantas podem ser ricas em nutrientes e levadas à mesa em muitas preparações, agregando sabor, textura e cor aos pratos (ROCHA *et al.*, 2017).

Ressalta-se, nesse sentido, a importância da adoção de uma alimentação mais sustentável, que garanta qualidade e segurança nutricional, gere bem-estar e saúde, respeite a cultura, seja acessível, valorize o cultivo amigável, a agricultura familiar e os alimentos locais e sazonais, propicie equidade e comércio justo, tenha baixo impacto ambiental e respeite a biodiversidade (PASCHOAL *et al.*, 2017).

Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo realizar um levantamento do conhecimento e utilização de plantas alimentícias não convencionais (PANC's) em comunidades localizadas no Alto Sertão Sergipano, possibilitando assim o reconhecimento agro biodiversidade local, bem como sua utilização como recurso alimentar, o que poderá ser utilizado como suporte científico em programas contra o desperdício alimentar e de educação nutricional para melhoria da qualidade de vida dos indivíduos.

Metodologia

Para o levantamento das PANCs utilizadas na região, foram realizadas 3 visitas técnicas no município de Nossa Senhora da Glória, a saber: a) feira livre local, realizada semanalmente; b) bairro residencial popular; c) povoado situado na região. O critério de escolha dos locais se deu em função do fluxo intenso de pessoas, no caso da feira livre, localização (bairro residencial) e facilidade de acesso (comunidade). Utilizou-se um questionário semiestruturado, com abordagem sobre o conhecimento de PANCs e a sua forma de utilização na comunidade. O período de realização das visitas ocorreu entre os meses de julho de 2018 a janeiro de 2019.

Foi realizada pesquisa bibliográfica, contemplando teses, artigos científicos, livros e cartilhas, além de consultas a sites acadêmicos, para construção de uma breve revisão de literatura e também para a identificação científica das PANCs, que nas entrevistas foram citadas com seus nomes vulgares.

Resultados

A primeira visita foi realizada na feira livre local, com uma breve observação geral e posterior entrevista a um grupo de feirantes e agricultores da região de Nossa Senhora da Glória. Como desconheciam o termo PANCs, inicialmente foi explicado o seu significado. A maioria dos entrevistados respondeu que utilizavam

as PANCs para o preparo de chás, banhos e remédios e com pouca frequência para alimentação humana (Tabela 1). Houve ainda, o relato de comerciantes que utilizaram as PANCs em algum momento de sua vida, mas muitos afirmam que estas estão em desuso, pois são facilmente relacionadas à fome, onde em períodos de estiagem utilizavam para suprir a falta de alimentos em situação de extrema pobreza.

Nome vulgar	Nome científico	Forma de utilização
Palma Forrageira	<i>Opuntia ficus indica</i>	Uso medicinal
Major Gomes	<i>Talinum paniculatum</i>	Alimentação
Maracujá do mato	<i>Passiflora cincinnata</i>	Alimentação/ Uso medicinal
Bertalha	<i>Basella alba</i>	Uso medicinal
Noni	<i>Morinda citrifolia</i>	Uso medicinal
Mandacaru	<i>Cereus jamacaru</i>	Uso medicinal

Tabela 1. PANCs utilizadas/vendidas por comerciantes na feira livre de Nossa Senhora da Glória- SE

Seguindo o plano de trabalho, foi realizada visita técnica em um bairro do município de Nossa Senhora da Glória – SE. Com a utilização de questionário, foram feitas entrevistas com um grupo de moradores mais antigos (mais de 30 anos de residência no município). Foram identificadas algumas PANCs utilizadas por eles (Tabela 2) como alimentos. Entretanto, pode-se observar a insatisfação da maioria em relação a dificuldade em se encontrar essas PANCs em feiras livres, como eram encontrados anos atrás.

Nome vulgar	Nome científico	Forma de utilização
Major Gomes	<i>Talinum paniculatum</i>	Alimentação
Folha da Mandioca	<i>Manihot esculenta</i>	Alimentação/ Uso medicinal
Mamão verde	<i>Carica papaya</i>	Alimentação
Palma forrageira	<i>Opuntia ficus indica</i>	Uso medicinal
Ramo de beterraba	<i>Beta L.</i>	Alimentação/ Uso medicinal
Ramo de cenoura	<i>Daucus carota</i>	Alimentação/ Uso medicinal

Tabela 2. PANCs utilizadas por moradores de bairro popular em Nossa Senhora da Glória- SE

A visita técnica ao povoado foi realizada na comunidade Aningas em Nossa Senhora da Glória- SE. Foi reunido um grupo de mulheres que participam da associação da comunidade, com o intuito de entrevistar e identificar as PANCs utilizadas pela comunidade em seu dia a dia (Figura 1).



Figura 1. Visita técnica à comunidade Aningas, Zona Rural – Nossa Senhora da Glória- SE.

Fonte: Autor, 2019



Através delas, foram identificadas algumas PANCs com diferentes usos, sendo somente o maxixe (*Cucumis anguria*) citado para alimentação (Tabela 3)

Nome vulgar	Nome científico	Forma de utilização
Moringa	Moringa oleífera	Uso medicinal/Tratamento de água
Dente de leão	<i>Taraxacum</i>	Uso medicinal
Maracujá do Mato	<i>Passiflora cincinnata</i>	Uso medicinal/Alimentação
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i>	Alimentação
Palma forrageira	<i>Opuntia ficus indica</i>	Uso medicinal

Tabela 3. PANCs utilizadas por moradores da comunidade Aningas, zona rural de Nossa Senhora da Glória- SE

Conclusões

Conclui-se que algumas plantas alimentícias não convencionais (PANCs) são conhecidas pelos grupos dos entrevistados nesse trabalho. No entanto, nem sempre essas plantas estão relacionadas com o uso para alimentação e em alguns casos a memória afetiva dessas plantas como alimento está relacionada com o sofrimento pela falta de alimento.

Nesse sentido, abre-se uma perspectiva de trabalhos a serem desenvolvidos com esses grupos para a valorização dessas plantas. Ressalta-se a importância da continuidade do levantamento das PANCs em outras localidades da região para elaboração de um catálogo das plantas, bem como uma cartilha com receitas desses produtos como alimentação e ainda, a formação de banco de mudas e sementes das principais PANCs da região do Alto Sertão Sergipano.

Referências bibliográficas

BRACK, P. Plantas alimentícias não convencionais. **Agriculturas**, v.13, n.2, p. 4-5, 2016.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Hortaliças não-convencionais: (tradicionalis)** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: MAPA/ ACS, 2010. 52 p.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 7^a. Ed., 193 p., 2003.

KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S.V.; KEHL, L.C.; BRACK, P.; SILVA, D. B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Ed. Plantarum, 768 p. 2014.

PASCHOAL, V.; GOUVEIA, I.; SOUZA, N, S. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): o potencial da biodiversidade brasileira. **Revista Brasileira de Nutrição Funcional**, 68. ed., 2017.

ROCHA, K. A.; BERNARDES, E.; LOPES, E. L.; LUNA, G. H.; OLIVEIRA, J. N. PANC'S na Serra do Japi. **Revista Ágora**. Santa Cruz do Sul, v.19, n. 01, p. 113-120, 2017.