



Aceitabilidade da palma miúda (*Nopalea cochenillifera*) em receita regional de cuscuz no Curimataú paraibano

*Acceptability of small palm (*Nopalea cochenillifera*) in couscous regional recipe in Paraiba Curimataú*

SILVA, Giuliane Karen de Araújo¹; SANTOS, Ivanice da Silva²; LIMA, Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira³; PEREIRA, Frederico Campos⁴

¹ Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias – Universidade Federal da Paraíba campus III, giulianekaren@gmail.com ; ² Universidade Estadual da Paraíba, ivanicebio@gmail.com; ³ Universidade Federal de Sergipe, annykellyv@hotmail.com; ⁴ Instituto Federal da Paraíba, fredcampos2000@yahoo.com

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: O atual modelo agrícola e seu pacote tecnológico proporcionou o aumento produtivo de várias culturas, contudo, fomentou e estimulou o uso excessivo de agrotóxicos no mundo inteiro, causando fortes danos não somente ao meio ambiente, como também influenciando toda uma cadeia alimentar, principalmente as ligadas à agricultura familiar. A Agroecologia surge para difundir e reaprender caminhos ligados a uma agricultura ambientalmente sustentável, como também, culturalmente e socialmente. As culturas alimentares requerem inovações a partir de seus ambientes de convívio, com isso necessita-se do uso de novas tecnologias, como por exemplo, aproveitar o uso de cactáceas na alimentação humana, neste caso, a palma. A mesma é uma cultura resistente e adaptável ao clima Semiárido, assim como nutricionalmente rica; tornando-a possível nas diversas utilidades, como receitas típicas da região, propondo assim a valorização das plantas xerófitas e agregando um valor nutricional e uma segurança alimentar a todas as comunidades. Esta pesquisa foi desenvolvida durante 6 meses, entre três comunidades e assentamentos nas cidades de Picuí e Cuité, ambas no estado da Paraíba. Foram ministradas oficinas em cada comunidade, explorando as múltiplas utilidades da palma forrageira dentro da agricultura familiar, dando suporte as suas potencialidades dentro do desenvolvimento rural e social. Seguindo uma metodologia participativa entre todos os participantes, onde ao final desta pesquisa, pode-se avaliar o uso da palma forrageira dentro da agricultura local, e principalmente atestar de forma positiva ao final da aplicação dos questionários o uso e aceitação da mesma em receitas regionais, e sua possível aceitação no mercado.

Palavras-chave: cactáceas; segurança alimentar, produção de alimentos; agroecologia.

Keywords: cactaceae; food safety, food production; agroecology.

Abstract: The current agricultural model and its technological package provided the productive increase of several crops, however, it fomented and stimulated the excessive use of pesticides worldwide, causing severe damages not only to the environment, but also influencing a whole food chain, especially those linked to family farming. Agroecology arises to spread and relearn paths linked to environmentally sustainable agriculture, as well as culturally and socially. Food crops require innovations from their living environments, so it is necessary to use new technologies, such as taking advantage of the use of cactus in human food, in this case, the palm. It is a resistant and climate-adaptable crop, as well as nutritionally rich; making it possible in the various utilities, as typical recipes of the region,



thus proposing the valorization of xerophyte plants and adding nutritional value and food security to all communities. This research was developed during 6 months, between three communities and settlements in the cities of Picuí and Cuité, both in the state of Paraíba. Workshops were held in each community, exploring the multiple uses of forage palm within family farming, supporting its potential within rural and social development. Following a participatory methodology among all participants, where at the end of this research, it is possible to evaluate the use of forage palm within local agriculture, and mainly to attest positively at the end of the application of the questionnaires the use and acceptance of it in regional recipes, and its possible acceptance in the market

Introdução

O modelo alimentar de um povo faz parte de seu patrimônio cultural passado de geração a geração; hoje, o atual modelo agrícola referencia sua importância dentro de uma grande parcela de distribuição de alimentos na rede comercial, contudo, a falta de perspectiva ecológica vem dificultando e desconstruindo assim saberes e tradições culturais. O modelo agroecológico de produção de alimentos é a nova visão para um futuro sustentável, a agroecologia por sua vez, se insere não apenas como uma prática emergente tecnológica inovadora, mas também como a própria convivência com o Semiárido, partindo da perspectiva de resgates culturais e construção de alternativas alimentares capazes de suprir sua segurança alimentar e nutricional.

A palma forrageira (*Opuntia* e *Nopalea*) é um alimento importante na atividade pecuária, onde pode ser vista como uma alternativa forrageira para as regiões Semiáridas do Nordeste brasileiro por ser adaptada às condições climáticas da região apresentando aspecto fisiológico especial quanto à absorção, aproveitamento e perda de água, suportando prolongados períodos de estiagem (SANTOS et al., 2006). Os cladódios e os frutos das cactáceas são frequentemente consumidos *in natura* ou processados na América Latina, sendo que somente os frutos frescos são mais difundidos no mercado Europeu e Norte-Americano (FEUGANG et al., 2006). No Brasil várias receitas regionais vêm sendo incorporadas a utilização da palma e aprimorando cada vez mais os sabores regionais (GUEDES, 2004).

Surge então a necessidade de reinventar a produção de alimentos, principalmente utilizando culturas inerentes da região e identificar matérias primas que possam agregar valor nutricional e de baixo custo em sua produção. As pesquisas nesse eixo vêm ganhando destaque e espaço a cada dia, principalmente focando na segurança alimentar, reaproveitamento e uso inovador da palma forrageira. O maior obstáculo ainda é a dificuldade de adesão da mesma para consumo humano, tendo em vista que tradicionalmente é usada apenas para alimentação animal. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o uso e aceitação da palma forrageira na alimentação humana em comunidades e assentamentos das cidades de Cuité e Picuí, utilizando receitas regionais com seus cladódios.



Metodologia

Este trabalho foi realizado no período de seis meses (fevereiro a julho do ano de 2018) em três (03) assentamentos do Estado da Paraíba, sendo esses: Assentamento Fortuna distrito do município de Cuité, Comunidade Massapê e Assentamento Barra Nova, ambos distritos da cidade de Picuí. O trabalho foi iniciado através de um levantamento sobre as possibilidades e aceitabilidade do uso da mesma dentro de receitas regionais. Em cada comunidade foi realizada oficinas gastronômicas onde o enfoque foi o uso da palma forrageira na alimentação humana as englobando em receitas regionais conhecidas pela comunidade, sendo algumas delas o cuscuz regional com adição de pedaços de cladódios da palma.

A palma utilizada para a realização das receitas foi colhida um dia antes das oficinas em uma propriedade rural da cidade de Nova Floresta, cidade circunvizinha de Picuí, a qual pode-se garantir a sua qualidade de produção e de inexistência na utilização de defensivos químicos. A espécie utilizada foi *Nopalea cochenilifera* conhecida popularmente na região por palma miúda ou doce.

A aceitabilidade sobre o uso da palma na alimentação humana, assim como nas receitas, foi feita através de uma análise sensorial; na mesma foi utilizada a escala hedônica mista de 5 pontos entre 1 (desgostei muitíssimo) e 5 (gostei muitíssimo), onde avaliou a aparência e sabor em um modo geral na receita. Na análise também avaliou o grau de dificuldade na preparação das receitas, como também a aceitabilidade do possível produto em sua comercialização. Foram realizadas 50 entrevistas no total das três comunidades, onde a média de idade variou entre 29 a 67 anos, tendo como protagonismo, a maioria dos entrevistados, mulheres. As receitas foram ministradas dentro das comunidades com auxílio do projeto denominado: Sabores da Caatinga. A análise sensorial foi realizada a parti de três perguntas, a qual no final se pôde obter a sua aceitação em relação a sabor e aparência; o seu grau de dificuldade na preparação das receitas, e sua aceitabilidade no mercado caso o produto fosse disponibilizado.

Resultados e Discussão

As oficinas realizadas em cada comunidade puderam demonstrar o quão importante é a cultura da palma para a região Semiárida, principalmente em épocas de seca. A grande maioria dos agricultores a utilizam como forragem alternativa para a alimentação animal.

A aceitabilidade do uso da palma na alimentação humana durante as oficinas foi proporcionada principalmente pela curiosidade dos agricultores sobre a utilização da mesma. A receita do cuscuz regional desenvolvida nas comunidades, tiveram uma boa aceitabilidade dos agricultores, tendo em vista que cerca de 89% a avaliaram



positivamente, foi levado em consideração nas análises o sabor, cor e textura da palma (FIGURA 1).



Figura 1. Avaliação sensorial para a receita do cuscuz regional. Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Sua aceitabilidade no mercado para a compra do produto, também foi vista como positiva, principalmente devido a textura da palma dentro da receita, já que a mesma perdia sua viscosidade (FIGURA 2).



Figura 2. Aceitabilidade do produto no mercado, caso houvesse a comercialização. Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Quando perguntado sobre o seu grau de dificuldade na preparação, os agricultores afirmaram a grande maioria não ser difícil, porém o custo de tempo a qual se gastava refolgando a palma foi levado em consideração. Em geral, 65% afirmaram que a receita está em um grau de facilidade (FIGURA 3).



Figura 3. Grau de dificuldade em sua preparação. Fonte: Dados da pesquisa, 2018

Conclusões

Mediante as pesquisas deste trabalho, pode-se perceber a grande diversidade de saberes que os agricultores possuem, principalmente sobre a cultura da palma. Mesmo não tendo o conhecimento técnico-científico sobre a cultura, cada agricultor sabe de sua importância, de seu potencial como forragem e suas individualidades em épocas de seca. As mulheres da comunidade, em sua grande maioria, conhecem não somente a palma, mas, como também outras cactáceas, e reconhecem seus frutos como algo que muitas vezes fizeram parte de sua infância. Existe ainda um grande prejulgamento e hostilidade em relação à utilização da palma na alimentação humana, tendo em vista, que a mesma é superutilizada para alimentar os animais em épocas de seca. Contudo, os resultados deste trabalho se mostraram positivos a utilização da palma em receitas típicas da região, principalmente por ser uma cultura adaptada na região. A receita utilizada teve uma aceitabilidade alta, favorecendo então a agregação de valor nutricional e a segurança alimentar da comunidade.

Referências Bibliográficas

FEUGANG, J.M.; KONARSKI, P.; ZOU, D.; STINTZING; F.C.Z., CHANGPING. **Nutritional and medicinal use of Cactus pear (*Opuntia spp.*) cladodes and fruits.** *Frontiers in Bioscience* 11, 2574-2589, September 1, 2006

GUEDES, CLAUDETE COELHO et al. **Broto de palma - sabor e nutrição: livro de receitas.** Recife: SEBRAEPE / FAEPE, 2004. 48p

SANTOS, D.C.; FARIAS, I.; LIRA, M.A. et al. **Manejo e utilização da palma forrageira (*Opuntia e Nopalea*) em Pernambuco.** Recife: Instituto Agrônomo de Pernambuco, 2006. 48p. (Documentos, 30).