



## Alternativas alimentares com o fruto da jurubeba *Alternatives food with jurubeba's fruit*

EMILIANO, Eduardo Dantas <sup>1</sup>; SAMPAIO, Murilo Oliveira<sup>2</sup>; FILHO, José Mario Porto Pedroso<sup>3</sup>; SILVA, Samuel Laudelino<sup>4</sup>; MELLO, Fernanda Heloisa<sup>5</sup>.

<sup>1</sup>UNEMAT, eduardo.emiliano@unemat.br; <sup>2</sup>UNEMAT, murilo.sampaio@unemat.br; <sup>3</sup>jose.mario@unemat.br; <sup>4</sup>samuel@unemat.br; <sup>5</sup>fernanda.mello@unemat.br

### Eixo Temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

**Resumo:** A jurubeba, conhecida cientificamente como *Solanum paniculatum L.* é classificada como planta alimentícia não convencional e reconhecida popularmente pela utilização na culinária e pelas práticas medicinais adotadas pela população de Cáceres, Mato Grosso, Brasil. Nesse relato de experiência, apresentamos procedimentos utilizados para a produção de conservas e bebida com o fruto da Jurubeba. Considerando que os produtos uma alternativa de incrementação na alimentação da população devido ao seu valor nutricional e medicinais, podendo ser submetida a comercialização, e até estendida a outras regiões, gerando uma fonte de renda. Destacando que por conta da rusticidade da planta ela pode ser facilmente encontrada e cultivada, o que acaba tornando baixo o seu custo de produção e exclui o uso do agrotóxico, no que torna de grande relevância para a agroecologia.

**Palavra chave:** Alimentação; Conserva; Fruto da Jurubeba.

**Keywords:** Food; Preserves; Fruit of the Jurubeba.

### Contexto

A jurubeba, conhecida cientificamente como *Solanum paniculatum L.* e reconhecida popularmente pela incrementação na culinária e pelas práticas medicinais adotada pela população de Cáceres, Mato Grosso, Brasil.

Considerada uma planta PANC (Planta Alimentícia não Convencional) todas as plantas que têm uma ou mais partes ou porções que pode (m) ser consumida (s) na alimentação humana, sendo elas exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 15). Caracterizada por não estar presente no nosso cardápio cotidiano, sendo uma importante fonte de nutrientes e propriedades terapêuticas. Segundo Kinupp e Barros, 2004 as plantas PANCs contribui com a valorização da biodiversidade e a diversificação alimentar, o seu consumo colabora para uma agricultura conservacionista. Beneficiando na tradição cultural e regional e na conservação da espécie nativa. A jurubeba se enquadra nesse conceito por ser considerada uma planta de fácil disseminação e na maioria das vezes de forma involuntária, e pouco exigente a aspectos agrônômicos como: tipo de solo, adubação e irrigação, ela se torna uma planta de fácil localização, com possibilidade de produção aproximadamente o ano todo. Isto se deve ao fato de serem espécies adaptadas ao meio onde ocorrem, não havendo necessidade de uso de agrotóxicos, que são prejudiciais à saúde humana e ao meio ambiente (KINUPP; BARROS, 2004).



É um arbusto que pode alcançar aproximadamente cerca de três a cinco metros, possuindo espinhos curvos nos troncos e nos ramos, caule cilíndrico e verde nas folhas, e partes mais novas, e acinzentadas nas partes mais velhas.

Os frutos são caracterizados como bagas de formato arredondado, verdes e amarelo quando maduros, se ramificam em forma de cachos e apresentam sabor amargo. Já as folhas, são lisas e isoladas apresentando vários formatos. As flores da jurubeba podem possuir coloração branca ou lilás, que dão origem aos frutos.



Fonte: NATER/CV-T Pantanal



Fonte: NATER/CV-T Pantanal

As folhas, frutos e raízes da planta são utilizadas na medicina popular como tônico, antitérmico e no tratamento de disfunções gastro-hepáticas, auxilia na digestão (ARAN al., 2015) e reconhecidas como alimento regional pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2015).

Deste modo este trabalho tem como objetivo apresentar em forma de relato de experiência o uso e manejo agroecológico da planta jurubeba em diversas formas, como fonte de incrementação na alimentação da população, de modo que seja uma ferramenta na segurança alimentar, uso medicinal e até possibilitar uma geração de renda. Sem contar com a conservação de espécies nativas, fortalecimento dos aspectos tradicionais e cultural da região.

### **Relato de Experiência**

Apresentamos neste capítulo formas de utilização do fruto, onde representamos os procedimentos adotados para a produção da jurubeba curtida em cachaça ou vinho e a conserva de modo pickles. Entretanto, destacamos outras formas de ser consumida, como em formas de farinha e óleo, que ainda em produção no núcleo NATER/UNEMAT. O núcleo de formação pesquisa e extensão em agroecologia NATER/UNEMAT desenvolve atividades que buscam fomentar o conhecimento



cultural, social, econômico e científico. Dentre as propostas de trabalho do núcleo, está a criação de uma cadeia agroecológica produtiva de jurubeba (*Solanum paniculatum*), afim de que possa colaborar efetivamente para economia e segurança alimentar de agricultores familiares da região de Cáceres – MT, a escolha dessa PANC -Planta Alimentícia Não Convencional se da pelo fato da planta ser nativa da região e mostrar-se adaptada a condições edafoclimáticas, além disso a Jurubeba tem diversas finalidades, um estudo realizado por FILHO, 2018 entrevistando 159 pessoas compreendendo a zona rural e urbana do município da grande cidade de Cáceres, apontou que 60% das pessoas entrevistadas utilizam a planta, principalmente como conserva.

Os frutos foram coletados na área urbana e rural (Província Serrana) do município de Cáceres, estado de Mato Grosso, situado a 126 metros de altitude, tem as seguintes coordenadas geográficas: Latitude: 16° 4' 28" Sul, Longitude: 57° 39' 35" Oeste. As plantas foram escolhidas de forma aleatória, as quais receberam etiquetas de identificação e registradas em planilhas específicas para uso de monitoramento com coordenadas de localização global (GPS).

A produção da cachaça curtida com jurubeba é realizada em garrafa de vidro, sendo ela a melhor indicada para o processo. Após a colheita, e a limpeza dos frutos, levamos ao fogo, e deixamos ferver por cerca de 5 minutos. Após escorrer esfriar, foram colocados cerca de 50 frutos por litro de destilado.

É necessário deixar em repouso por pelo menos 3 dias, para que a substância, o princípio ativo que faz a proteção do fígado seja melhor aproveitada, sendo o álcool a melhor forma de extração. A bebida apresenta um sabor pouco amargo, de preferência ser ingerida antes das refeições.

A produção das conservas dos frutos foi realizada com vinagre e sal e armazenadas em frascos de vidros esterilizados. Foram produzidos com aproximadamente 4,5 kg de fruto limpo, cerca de 24 potes de 200ml. Atentados aos seguintes passos: primeiramente os frutos são selecionados, e limpados deixando somente o fruto, e assim lavados em água corrente. Adicionado em uma panela, com água até que os frutos estivessem cobertos é levado ao fogo alto. Ao atingir fervura, é retirado, e com o auxílio de uma peneira são lavados, ajudando a retirar algumas impurezas como partes do pedicelo que restam da primeira limpeza. Após serem enxaguadas, o processo de fervura é repetido por pelo menos três vezes, quanto mais vezes repetir, menos amarga ficará a conserva. Depois de secas e frias, foram adicionados em potes de 200 ml de vidro esterilizado, em seguida acrescentado o vinagre até que cubra os frutos, são temperados com sal. É possível, acrescentar outros temperos como orégano, alho, suco de limão, são outras sugestões de temperos. Após ela pronta, fechada, aguardamos por cerca de três dias antes de consumir. Os dias de repouso são importante para que a conserva tome gosto. Quando consumida, os frutos foram servidos, incrementando os pratos principais, saladas, e petiscos. A ingestão foi livre pelo grupo.





Fonte: NATER/CV-T Pantanal



Fonte: NATER/CV-T Pantanal

## Agradecimento

Agradecemos a Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus Cáceres, ao Núcleo de Formação Pesquisa e Extensão em Agroecologia (NATER), e a fonte de financiamento Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que contribuíram na realização da tal pesquisa.

## Conclusão

A utilização do fruto de jurubeba é uma alternativa de incrementação no cardápio da população por conta do valor nutricional e benefícios medicinais, como ferramenta na segurança alimentar. No que torna uma opção na renda familiar de produtores locais podendo até submeter os produtos a outras regiões. Tem baixo custo de produção por conta da rusticidade da planta, que a torna livre do uso de agrotóxico, Tornando a Jurubeba, ótima alternativa de produção agroecológica, beneficiando os costumes tradicionais e culturais regional, contribuindo com a preservação da espécie nativa, além de sua fácil localização e produção maior parte do ano.

## Referencias

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros. **Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

ARAN, H.D.V.R. Produtividade de plantas de jurubeba cultivada em vasos com adição resíduos orgânicos e calcário. **Anais Congresso Brasileiro de Ciência do Solo**. UFRN, Natal, 2015. Disponível em: <https://www.sbcs.org.br/cbcs2015/arearestrita/arquivos/1408.pdf>



FILHO, J.M.P.; SILVA, S.L. O uso de jurubeba (*Solanum paniculatum* L.) Como estratégia de segurança alimentar, nutricional, preventiva, terapêutica e econômica no território da grande cáceres, região de morraria, pantanal, BRASIL. **Anais do IX Semin. Reg. Ext. Univer. Reg. Centro-Oeste**. Rio Verde-GO. ISBN 978-85-99880-66-1

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimenticias alternativas no Brasil. **Horticultura Brasileira**, SUPLEMENTO CD ROM, V. 22, N. 2, JUL. 2004. Disponível em: <[http://www.ppmac.org/sites/default/files/plantas\\_alimenticias.pdf](http://www.ppmac.org/sites/default/files/plantas_alimenticias.pdf)

KINUPP, V.F; LORENZI, H. Plantas alimenticias não convencionais (panc) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 1ª ED. **Ed. Instituto Plantarum de Estudos da Flora**, 2014.