



Uso e conservação de *Byrsonimacydoniifolia* A. Juss. na cidade de Cáceres, Mato Grosso

Use and conservation of *Byrsonima cydoniifolia* A. Juss. of the city of Cáceres, Mato Grosso.

SILVA, Maira Ferreira da¹; SILVA, Elisangela Francisca da²; SOUZA, Wisllene da Silva³; OLIVEIRA, Ingrid Leite de⁴; CASTRILLON, Solange Kimie Ikeda⁵.

¹Universidade do Estado de Mato Grosso, coordecom@unemat.br ²Universidade do Estado de Mato Grosso, elisangela_francisca@outlook.com; ³Universidade do Estado de Mato Grosso, wisllene.bio@gmail.com; ⁴Universidade do Estado de Mato Grosso, inglete@gmail.com; ⁵Universidade do Estado de Mato Grosso, solangeikeda@gmail.com

Eixo temático: Construção do Conhecimento Agroecológico e Dinâmicas Comunitárias

Resumo: O Cerrado e o Pantanal apresentam uma grande riqueza de espécies que podem ser consideradas “Plantas do Futuro”, ainda subutilizadas por comunidades locais, em especial a espécie *Byrsonima cydoniifolia* A. Juss. (canjiquinha) pertencente à família Malpighiaceae, como várias espécies do gênero *Byrsonima*, também recebe o nome popular de murici. A canjiquinha como fruta nativa do Pantanal apresenta alto valor nutritivo, porém pouco utilizado, como sucos, geleias, sorvetes, licores, alimento. O presente trabalho teve como objetivo buscar informações a respeito do uso e conservação da espécie *B. cydoniifolia*, para tal, realizou-se entrevistas semi estruturadas com moradores do Bairro Jardim das Oliveiras na cidade de Cáceres-MT, onde há presença de canjiqueirais. Os resultados demonstram uso e conservação da espécie contribuindo para manutenção e valorização da canjiquinha.

Palavras-chave: áreas úmidas, plantas do futuro, conhecimento tradicional.

Keywords: wetlands, plants of the future, traditional knowledge

Introdução

O Cerrado e o Pantanal apresentam uma grande riqueza de espécies que podem ser consideradas “Plantas do Futuro”, ainda subutilizadas por comunidades locais, quer por desconhecimento científico ou pela falta de incentivos para sua comercialização. A substituição da vegetação natural e o manejo inadequado de muitas culturas têm levado à perda de oportunidades que poderiam beneficiar os agricultores familiares e as comunidades tradicionais que habitam a região Centro-Oeste (EMBRAPA, 2006).

Segundo Castrillon (2010), no pantanal há ilhas de vegetações, ou seja, formações vegetais que ocorrem aos cursos d’água com ambientes de sedimentação úmidos ou inundados com formações monodominantes de diferentes espécies onde encontramos os paratudais, carandazais, buritizais, pirizais e os canjiqueirais, ou seja adaptadas as áreas úmidas. De acordo com Medeiros(2012) a vegetação remanescente, cercada por ‘habitat matriz de vegetação alterada’ ou espaço urbanizado, mantém testemunhos da flora nativa, daí a importância de sua conservação. Através da adaptação e do desenvolvimento de técnicas, os frutos das espécies nativas do Cerrado e Pantanal oferecem um alto valor nutricional, além de



atrativos sensoriais como cor, sabor, aromas peculiares e intensos, ainda pouco explorados comercialmente (VIEIRA, 2006). Além de serem usadas na formação de pomares domésticos e comerciais, as frutas nativas do cerrado podem ser utilizadas com sucesso na recuperação de áreas desmatadas ou degradadas; no plantio intercalado com reflorestas; no enriquecimento da flora; no plantio em parques e jardins; no plantio em áreas acidentadas, para controle de erosão e no plantio de áreas de proteção ambiental. Além destas características, muitas espécies fazem parte da flora apícola (EMBRAPA, 2006). Este trabalho teve como objetivo buscar informações a respeito do uso e conservação de *Byrsonima cydoniifolia* A. Juss. abundante no Bairro Jardim das Oliveiras, na cidade de Cáceres município Mato-grossense abrangido pelo cerrado e Pantanal, popularmente conhecida como "Princesinha do Paraguai", onde ocorre o uso e cultivo de canjiqueirais pelas famílias que ali residem.

Metodologia

2.1 Área de estudo

O Estudo foi realizado em Cáceres que se localiza entre as coordenadas geográficas 16°04'28"S e 57°39'35"W, em uma elevação de 125.00 metros acima do nível do mar. Localizada na mesorregião Centro-Sul do estado e na microrregião do Alto Pantanal. Possui uma população de 90.881, fazendo fronteira com a Bolívia. O clima é tropical subúmido, com temperaturas médias variando de 20,1 e 31,9°C, ocorrendo temperaturas de até 40°C. Possui duas estações bem definidas, a estação seca de abril a setembro, e a estação chuvosa entre outubro e março (IBGE, 2016).

2.2. Procedimento Metodológico

A pesquisa foi realizada com moradores das ruas no entorno do antigo canjiqueiral no bairro Jardim das Oliveiras sendo em número de dez pessoas que fazem o uso e a conservação dos frutos da *B. cydoniifolia* através de produção de mudas por semeadura manual em seus quintais e que aceitaram participar formalmente da pesquisa segundo os critérios orientados pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT). A base dessa pesquisa foi a coleta de dados empíricos através de entrevistas livres e abertas (semi-estruturadas), conversas informais e observações diretas em campo (MINAYO, 2001). A entrevista é um processo de interação social, por meio de um roteiro que permite ao entrevistador obter informações do entrevistado a respeito do problema a ser investigado (HAGUETTE, 1992).

2.3. Análises dos dados

As informações foram obtidas através de questionário com 28 perguntas pertinentes ao uso e conservações dos frutos da *B. cydoniifolia* e documentadas em caderno de campo e em seguidas transcritas em banco de dados no programa Word-2007. Tal método consiste em "um conjunto de técnicas de análises das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens" (Bardin (1994).



Inicialmente houve o desenvolvimento da parte teórica, com a descrição de todas as etapas do método, com um maior enfoque para a etapa de categorização, por ser a mais complexa desta metodologia. No início da parte empírica é apresentado o contexto que desencadeou a pesquisa que embasa este artigo. Desta forma, a pesquisa qualitativa proporciona um modelo de entendimento profundo de ligações entre elementos, direcionado à compreensão da manifestação do objeto de estudo (MINAYO, 2007).

Resultados e Discussão

A aplicação do questionário de 28 perguntas à população local de Cáceres-MT em específico para 10 entrevistados contendo entre 20 e 60 anos, para obter informações a respeito da forma de consumo e conservação da Canjiquinha. No primeiro contato com aquelas pessoas foi saber a respeito do tempo de residência dos moradores naquela área, pois segundo informações de bairros vizinhos ali era um antigo canjiqueiral que por conta do crescimento demográfico e ação antrópica se tornou um novo bairro, os loteamentos mantiveram plantas de *B.cydoniifolia* pertencente à família Malpighiaceae (canjiquinha) em seus quintais pelos moradores que se fixaram ali.

Pode se constatar que realmente há um grande consumo da fruta pela comunidade local, apreciada não só pelos moradores locais como por toda a cidade de Cáceres e região, pois em entrevista percebemos que há grande procura e envio das frutas para outras cidades vizinhas na época de colheita. Os produtos vegetais de espécies nativas são tradicionalmente submetidos ao extrativismo, sendo normalmente comercializados pelas populações tradicionais de forma rudimentar e empírica (ANDERSON; LORIS, 2001).



Figura 1. Frutos
Fonte: SILVA, 2018



Figura 2. Espécie plantada
Fonte: SILVA, 2018

Com relação ao plantio da canjiquinha as sementes são lançadas ao solo para que produzam as mudas, percebe-se que há uma preocupação por parte dos entrevistados, em utilizar e conservar de forma racional e sustentável, e é um exemplo



que avança lentamente entre eles e sem orientação técnica (figura 1). Desse modo, os frutos podem ser coletados maduros nas plantas ou logo após caírem no chão sendo coletados manualmente, após a coleta, extrai-se a polpa dos frutos.

Observemos nos relatos que os frutos da canjiquinha constituem, ainda, uma importante fonte de alimento para animais silvestres tais como aves, roedores, tatus, entre outros. Para o consumo humano, são utilizadas *in natura*, principalmente como sucos (Figura 3) com processamento caseiro onde os frutos são higienizados com água corrente, e em seguida são fervidos, após os frutos são liquidificados, e a polpa é extraída por meio da peneira, onde as sementes retidas são descartadas, e a polpa é armazenada no congelador para a produção do suco. Também de maneira manual são produzidas as geleias, sorvetes, licores que são apreciados pelas populações locais e, regionais.



Figura 3. Retirada da polpa
Fonte: SILVA, 2018



Figura 4. Suco
Fonte: SILVA, 2018

Dessa maneira, essa pesquisa ao registrar os conhecimentos repassados pelos entrevistados sobre as formas de uso e de conservação da *B. cydoniifolia*, agrega valores, na intenção de aumentar o conhecimento a respeito do fruto. A renda gerada é vista como uma alternativa socioeconômica descoberta pelas famílias ali inseridas, fortalecendo a conservação da espécie que está na lista de corte por lei, (Lei N° 8.830 - art.11; (Lei do Pantanal) sendo considerada uma planta invasora de pastagem juntamente com outras espécies, dando liberdade de corte da canjiquinha no campo, as pessoas entrevistadas não conheciam a lei do pantanal a respeito da liberação do corte da espécie.

Conclusão

O uso da *B. cydoniifolia* ainda é restrito a Cáceres e região, contudo apresenta importância na cultura dos moradores do Bairro Jardim das Oliveiras que além do consumo da canjiquinha na forma de sucos, geleias, bolos e sorvetes, realizam o plantio da espécie contribuindo para manutenção ecológica das áreas úmidas.

De tal modo é imprescindível buscar alternativas tecnológicas sobre a dinâmica das relações econômicas, industriais, extrativistas, e ambientais a respeito da *B. cydoniifolia* mostrando para as pessoas e o mundo o potencial gerado por essa



diversidade, pois a espécie demonstra-se como uma alternativa viável com potencial de produção, uso, e principalmente porque faz parte da biodiversidade do Pantanal adaptada a área úmida em que seu uso não representa esgotamento dessas espécies naturais da região.

Referências bibliográficas

ANDERSON, A. B.; LORIS, E. M.. A lógica do extrativismo: Manejo de Recursos e geração de renda por produtores extrativistas no estuário Amazônico. In: Diegues, A. C. S, 2001. p.80

BRASIL. Lei nº 8.830, de 21 de janeiro de 2008. Dispões sobre a Política Estadual de Gestão e Proteção à Bacia do Alto Paraguai no Estado de Mato Grosso e dá outras providencias. Cuiabá, MT, janeiro 2008.

CASTRILLON, S, K, I. Avaliação da diversidade arbórea das ilhas do Rio Paraguai, entre Cáceres e Estação Ecológica de Taiamã, Pantanal Mato-grossense, Brasil. **Tese** (Doutorado Em Ciências Biológicas) - São Carlos: UFSCar, 2010.93 f. p.41.

CARVALHO, J. E. U. de; MULLER, C. H. Biometria e rendimento percentual de polpa de frutas nativas da Amazônia. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 4 p. (Embrapa Amazônia Oriental. Comunicado técnico, 139).

Frutas nativas da região Centro-Oeste / Roberto Fontes Vieira... et al. (editores). Brasília: **Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia**, 2006. 320 p

MINAYO, M. C. S. (Org.). (2001). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Rio de Janeiro: **Vozes**.

MINAYO, M.C.S. O Desafio do Conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde. 10. ed. São Paulo: **HUCITEC**, 2007. 406 p

HAGUETTE, T. M. F. Metodologias qualitativas na Sociologia. 3.ed.rev. e atual. Petrópolis: **Vozes**, 1992, 224p.