



Análise da aceitabilidade de preparações com plantas alimentícias não convencionais em Feira Agroecológica em São Luís - MA

Analysis of the acceptability of preparations with unconventional food plants at an Agroecological Fair in São Luís - MA

ARAUJO, Flávia Myllena dos Santos¹; PEREIRA, Claudia Reis²; FERREIRA, Marcos Nabate Mendes³; BARROS, Thainan Gomes⁴; SILVA, Maria Rosangela Malheiros⁵; GOMES, AYRES, Josilda Junqueira⁶

¹ Agronomia UEMA, flavia.myllena.98@gmail.com; ² Agronomia UEMA claudia.reis98@hotmail.com; ³ Agronomia UEMA, marcosnabate1410@gmail.com ⁴ Agronomia UEMA, thainangomesbarros@gmail.com; ⁵ Professora Orientadora. Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, mariasilva6@professor.uema.br; ⁶ Professora co-orientadora. Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, josildagomes@professor.uema.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico

Resumo: A importância nutricional é fundamental, pois consiste na realização do direito ao acesso a alimentos de qualidade. Desde 2016 em São Luís do Maranhão acontece o Circuito de Feiras Agroecológica e Solidária, um evento organizado pela rede Peneiro cujo objetivo é valorizar os produtos oriundos da agricultura familiar maranhense. A atividade foi realizada no evento Empório da Economia Solidária pela oferta de receitas com alimentos alternativos e aplicação de questionário. A primeira etapa deu-se pela preparação dos alimentos: Quiche de Taioba, Pasta de Inhame e Suco de Moringa. A segunda etapa foi à degustação dos alimentos no evento seguido do preenchimento do questionário. Da amostra, 67,1% nunca havia consumido plantas alimentícias não convencionais, 32,9% já havia consumido. Quanto à avaliação, a Quiche de Taioba obteve 94,3% de nota 1, o Requeijão de inhame com 90% e o Suco de Moringa com 80%. No que diz respeito ao consumo com frequência, a Quiche de Taioba teve maior porcentagem.

Palavras-chave: agricultura familiar; alimentos alternativos; segurança alimentar.

Contexto

No ranking mundial, o Brasil ocupa a segunda posição no uso de agrotóxicos em todo o mundo (LARA, 2019). O elevado consumo de alimentos ultraprocessados e com alto teor de agroquímicos vem sendo alguns dos fatores que está relacionada à incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), e vem sendo responsável por elevadas taxas de mortalidade da população nos últimos anos. No ponto de vista da nutrição, o consumo de produtos orgânicos é a melhor forma de atingir a qualidade nutricional quando comparado com alimentos convencionais. A importância da segurança alimentar e nutricional é fundamental para prevenção de doenças, pois consiste na realização do direito ao acesso a alimentos de qualidade e quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais.

Os alimentos orgânicos, devido à forma de cultivo, tendem a ter maior concentração de nutrientes, como fósforo e antioxidantes, do que os cultivados por métodos



convencionais. Ressalta-se a importância de hortaliças e folhosas que são comuns na alimentação, com isso, pode-se abranger espaço para culturas na qual são desvalorizadas e desconhecidas pela população, que são as chamadas plantas alimentícias não convencionais – PANC's.

As PANC's referem-se a espécies ou partes de plantas que não são consumidas habitualmente pela população, sendo muitas vezes caracterizadas como ervas daninhas, por crescerem espontaneamente em distintos ambientes (LIBERATO et al., 2019). Algumas PANCs apresentam teores nutricionais iguais ou superiores aos encontrados nas hortaliças, raízes e frutos popularmente utilizados na alimentação cotidiana das famílias brasileiras (TERRA & VIERA, 2019).

O Brasil detém 20% da biodiversidade mundial (SANTANA, 2016), possui uma gama de espécies que são ricas em nutrientes, porém pouco estudada. No estado do Maranhão, as PANC's vêm ganhando espaço principalmente na alimentação diária, as informações sobre essas plantas são passadas mediante pesquisas e divulgações em eventos que levam esse tema como foco principal.

Neste contexto, desde 2016 em São Luís, capital do Maranhão, acontece o Circuito de Feiras Agroecológica e Solidária (CFAS), um evento organizado pela rede Paneiro cujo objetivo é valorizar e dar visibilidade aos produtos oriundos da agricultura familiar maranhense.

Entendendo que o CFAS é uma ação prática contínua e permanentes discentes curso de Agronomia da Universidade Estadual do Maranhão – Campus São Luís, cursando a disciplina de Agroecologia, participaram da 7ª Edição da CFAS, levando uma vitrine de comidas com PANC's para degustação objetivando de compartilhar conhecimentos com a população sobre alimentação saudável, biodiversidade e segurança alimentar.

Descrição da Experiência

A escolha por utilizar as PANC's nas preparações dos alimentos, teve o intuito de incentivar o consumo de alimentos saudáveis. As plantas alimentícias não convencionais apesar de pouco conhecida possuem alto valor nutricional, são de fácil cultivo, geralmente são espécies nativas e delas pode ser utilizados desde a raiz até o fruto.

Tratando-se de um evento agroecológico, surgiu a oportunidade de oferecer alimentos alternativos (Figura 1) que podem ser encontrados com facilidade no município de São Luís, porém são pouco valorizados. Para o desenvolvimento das preparações, selecionamos as PANC's cultivadas no Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica (NEAPO) da UEMA – Campus São Luís, sendo elas: taioba (*Xanthosoma taioba*), moringa (*Moringa oleifera*) e inhame (*Dioscorea cayanensis*).



A primeira etapa deu-se pela preparação dos alimentos: Quiche de Taioba, Pasta de Inhame e Suco de Moringa, as receitas para preparo foram disponibilizadas por professores da Universidade e agricultoras familiares. A segunda etapa foi à apresentação à vitrine dos alimentos na Feira Agroecológica (Figura 2). A degustação aconteceu de maneira informal e após consumo, era solicitado que respondesse um questionário semiestruturado, as perguntas constaram dos seguintes itens: a) faixa etária; b) consumo das PANC's; c) avaliação dos alimentos em notas de 1 a 3 e d) qual alimento consumiria com frequência.



Figura 1: Degustação das comidas

Avaliação de alimentos PANC's

1. Qual sua faixa etária?

() 17 a 22 anos () 23 a 30 anos () 31 a 55 anos () Acima de 60 anos

2. Você já consumiu algum alimento cujo ingrediente principal ou parte constituinte deste fosse um PANC?

() Sim () Não

Avalie os alimentos seguir de acordo com grau de aceitabilidade, onde:

1- Bom

2- Regular

3- Ruim

Alimento 1: Requeijão de inhame

Nota 1 () Nota 2 () Nota 3 ()

Alimento 2: Quiche de Taioba

Nota 1 () Nota 2 () Nota 3 ()

Alimento 3: Suco de Moringa

Nota 1 () Nota 2 () Nota 3 ()

Figura 2: Questionário aplicado



Resultados

O principal público da Feira Agroecológica, de acordo com faixa etária, são pessoas em idade entre 30-55 anos (45,7%) seguido de jovens de 17-29 anos (28,6%) e um público acima dos 60 anos representando 25,7% da amostra total (Figura 3).

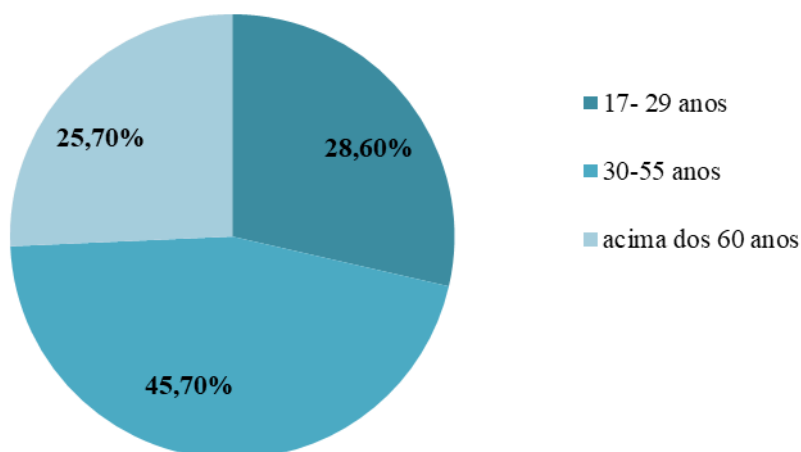


Figura 3: Faixa etária dos consumidores

A vitrine de degustação causou impactos positivos aos consumidores, pois durante a ação houve troca de conhecimento sobre os alimentos ali presentes, troca de receitas e informações nutricionais sobre as plantas utilizadas e a forma de cultivo. Em relação a análise dos alimentos, 67,1% nunca havia consumido uma planta alimentícia não convencional, enquanto 32,9% afirmaram que já havia consumido, inclusive as que estavam ali presentes na vitrine (Figura 4).

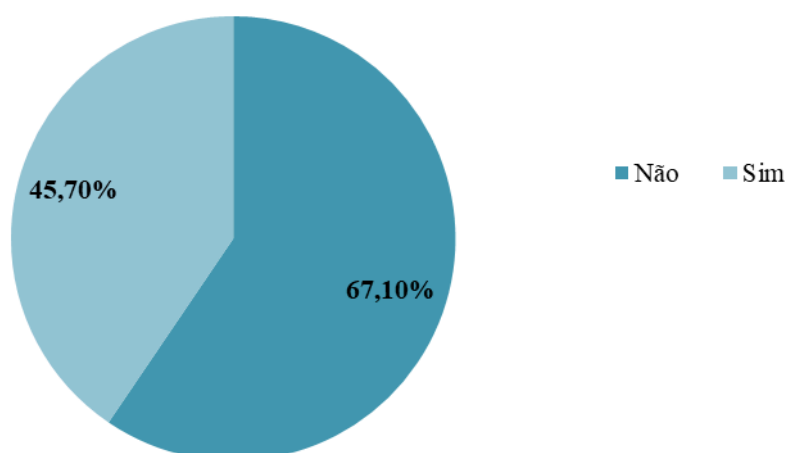


Figura 4: Consumo de Plantas alimentícias não convencionais



Em relação à avaliação, a Quiche de Taioba obteve 94,3% de nota 1 (Bom), o que corresponde a 66 pessoas. Seguindo o Requeijão de inhame com 90% e o Suco de Moringa com 80%. Com nota 2 (Regular) teve-se 5,7% para o Requeijão e o Suco e 2,9% da Quiche. A nota 3 (Ruim) teve-se 14,3% para Suco de Moringa, 4,3% para Requeijão de inhame e 2,9% para Quiche de Taioba.

No que diz respeito ao consumo com frequência dos três alimentos fornecidos, a Quiche de Taioba teve maior porcentagem (94,3%), seguido do Suco de Moringa e posterior o Requeijão de Inhame.

A realização desta atividade foi de grande importância para sociedade e também para os agricultores familiares, o conhecimento recebido dessa atividade promoveu uma alternativa alimentícia que pode ser associada no cotidiano e gerou uma rede de trocas de conhecimento, tendo em vista que entrevistados não possuem informações acerca das espécies apresentadas e os benefícios nutricionais que as mesmas apresentam. Essa ação é mais um somatório para agricultura familiar do município de São Luís, uma vez que foram reconhecidos pelas produções orgânicas e por fazer parte da rota de comercialização dos seus produtos.

Agradecimentos

Ao Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica do Maranhão (NEAPO), a Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) e aos colaboradores desse trabalho.

Referências bibliográficas

LARA, Stephanie Sommerfeld; PIGNATI, W. A; Pignatti, M. G.; LEÃO, L. H. C.; MACHADO, J. M. H. A agricultura do agronegócio e sua relação com a intoxicação aguda por agrotóxicos no Brasil. Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde. Hygeia 15 (32): 1 - 19, junho/2019.

LIBERATO, Pricila S.; LIMA, Danielly V. T.; SILVA, Geuba M. B. PANC - Plantas alimentícias não convencionais e seus benefícios nutricionais. Environmental Smoke, v.2, p.102-111, 2019.

SANTANA, Irene. EMBRAPA NOTÍCIAS.2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/16533355/brasil-possui-20-da-bio-diversidade-mundial-mas-consome-alimentos-de-outros-paises>. Acesso em 06 de junho. 2023.

TERRA, Simone Braga; VIERA, Carla Thais Rodrigues. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): levantamento em zonas urbanas de Santana do Livramento, RS. 2019. Ambiência Guarapuava (PR) v.15 n.1 p. 112 - 130 Jan/Abr 2019.