

2.03.99 - Botânica

LEVANTAMENTO DA COMERCIALIZAÇÃO DAS ESPÉCIES DE PANCs EM DUAS FEIRAS LIVRE NA CIDADE DE BARREIRAS/BA

Juliana L. Santos^{1*}, Thaynã da S. Nascimento¹, Madslene M. dos Santos¹, Alailton dos S. Silva¹, Dávila Caroline G. Sobrinho¹, Kelly Rahna Barbosa²

1. Estudante de Ciências Biológicas da Universidade do Estado da Bahia - UNEB

2. UNEB - Departamento de Ciências Humanas / Orientadora

Resumo:

O presente estudo expõe a comercialização dos alimentos não convencionais em duas Feiras da cidade de Barreiras, Bahia. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são plantas com potencial alimentício que em sua maioria perdem seu valor econômico e nutricional por falta de conhecimento da população.

Nesse sentido, o trabalho teve por objetivo realizar o levantamento da comercialização das espécies de PANCs em duas feiras livre na cidade de Barreiras, Bahia. A pesquisa foi feita por meio de um levantamento bibliográfico com 09 (nove) trabalhos relacionados às PANCs. Dentre esses trabalhos, foram selecionadas 20 plantas de uso alimentício, pouco utilizado pela população que posteriormente foi apresentada aos feirantes, no intuito de saber quais das plantas eram vendidas na região. Através do conhecimento popular, as plantas que mais predominaram na pesquisa, foram o Picão e a Palma por seres de fácil acesso na região Nordeste.

Palavras-chave: Plantas não convencionais; Valor nutricional; Consumo.

Introdução:

Os alimentos de origem vegetal vêm sendo utilizados como fonte de alimentação desde a pré- história, onde algum ancestral se prestou a experimentar as plantas que hoje compõe a alimentação humana. Muitas destas plantas permanecem em maior escala e são tratadas até hoje de modo especial pelo mercado e pelos consumidores, que lhes atribuem valor financeiro e simbólico (MONTEIRO 2014).

De acordo com Kinupp et al. (2007), as plantas alimentícias são aquelas que possuem uma ou mais partes que podem ser utilizados na alimentação humana, tais como: raízes, tubérculos, bulbos, rizomas, talos, folhas, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma, bem como os que são usadas para obtenção de óleos e gorduras comestíveis.

Para Kinupp (2009), muitas espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais apresentam grande importância ecológica e econômica, embora atualmente se encontrem em desuso pela maior parte da população. Coradin (2011) afirma que existe uma ampla diversidade de espécies de vegetais, porém o homem esta cada vez mais se distanciando dessa diversidade, e isso reflete, na baixa diversificação dos alimentos.

Segundo Raniere (2017), as PANCs são plantas que não são produzidas ou comercializadas em grande escala, cujo cultivo e uso podem cair no esquecimento. Essas plantas, muitas vezes desconhecidas são vistas como pragas ou ervas daninhas, porém possuem importante valor nutricional (NARCISO et al., 2017). Sendo as mesmas consumidas principalmente de forma refogada em molhos, caldos, *in natura*, e apresentando ciclos de produção tanto anuais quanto perenes (BARREIRA et al., 2015).

O aumento do consumo de PANCs resulta na redução de gastos, bem como melhoria da qualidade de vida, podendo ainda representar um incentivo para o cultivo e comercialização por pequenos agricultores (LEAL, 2015), além disso, é uma alternativa rica, sustentável e saudável para a alimentação das pessoas (NARCISO et al., 2017).

Não obstante, o presente trabalho teve por objetivo realizar o levantamento sobre a importância de plantas não convencionais utilizadas na alimentação humana em duas Feiras na cidade de Barreiras, Bahia.

Metodologia:

Para a realização do estudo foi desenvolvido um levantamento sobre as espécies de Plantas Alimentícias não Convencionais, no período de Agosto de 2017 a Fevereiro de 2018, com a finalidade de buscar informações fundamentais sobre o uso de plantas com potencial alimentício.

A pesquisa foi realizada através de busca eletrônica no Google Acadêmico, Scielo, Periódicos Capes, com o uso das seguintes palavras-chave: plantas alimentícias, plantas não convencionais, plantas nativas.

Após a análise dos trabalhos as espécies catalogadas foram levadas a vendedores de duas Feiras Livre na cidade de Barreiras, Bahia, sendo elas nos bairros Centro (Feira I) e Santa Luzia (Feira II). Para a condução da pesquisa, foi realizada uma triagem no mês de Março de 2018, com 20 plantas, no qual foram apresentadas a feirantes de 20 bancas, sendo 10 em cada Feira, com o intuito de saber quais das plantas listadas eram comercializadas na localidade.

Resultados e Discussão:

No presente estudo foram analisados 03 artigos científicos, 03 livros, 01 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), 01 tese e 01 trabalho publicado em Anais de evento científico, perfazendo um total de 09 trabalhos. Dentre esses trabalhos, foram selecionadas 20 espécies de plantas de uso alimentício, pouco

utilizada pela população (Tabela 1).

Tabela 1. Lista dos nomes científicos, populares, parte comestível e sugestão de consumo das espécies de PANC's estudadas através do levantamento bibliográfico.

Espécie	Nome popular	Parte comestível	Sugestão de consumo
<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Caruru	Folhas	Refogadas ou cozidas
<i>Basella rubra</i> L.	Bertalha	Folhas	Refogadas ou cozidas
<i>Bidens pilosa</i> L.	Picão-preto	Folhas	Refogadas ou cozidas
<i>Boehmeria caudata</i> Sw.	Assa-peixe	Folhas	Fritas empanadas
<i>Bromelia antiacantha</i> Bertol.	Bananinha-do-mato	Folhas, frutos e flor	<i>In natura</i>
<i>Campomanesia adamantium</i> (Cambess.) O.Berg	Gabiropa	Frutos	<i>In natura</i>
<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Cará-Moela	Batata	Cozidas
<i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC.	Capiçoba	Folhas	Cruas
<i>Garcinia brasiliensis</i> Mart.	Bacupari	Frutos	<i>In natura</i>
<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L.	Hibisco	Flores	Cruas
<i>Nopalea cochenillifera</i> (L.) Salm-Dyck	Palma	Palma	Refogada
<i>Pereskia grandiflora</i> Haw.	Ora-pro-nóbis	Folhas, flores e frutos	Crus ou cozidos
<i>Physalis pubescens</i> L.	Camapu	Frutos maduros	Crus ou em geléias
<i>Psidium cattleianum</i> Sabine.	Araçá	Frutos	<i>In natura</i>
<i>Rubus rosifolius</i> Sm.	Framboesa-Silvestre	Frutos	<i>In natura</i>
<i>Rumex acetosella</i> L.	Azedinha	Folhas	Refogadas ou cozidas
<i>Taraxacum officinale</i> Weber.	Dente-de-leão	Folhas e flores	Cruas ou cozidas
<i>Typha domingensis</i> Pers.	Taboa	Pólen, interior do caule	Cru
<i>Urera caracasana</i> (Jacq.) Gaudich. Ex Griseb.	Urtiga	Folhas	Cruas ou cozidas
<i>Xanthosoma taioba</i> E.G.Gonc.	Taioba	Folhas sem as nervuras	Bem cozidas

Algumas dessas plantas vão muito além da salada, podendo ser consumidas outras partes como raízes, frutos, pólen e caule (RANIERE, 2017), como é o caso da Taboa, onde do caule pode ser retirado o palmito para conservas e o pólen pode ser usado tanto como cereal no café da manhã, quanto em misturas para massas de pães e bolo (ARVOREDO 2013).

A folha da Urtiga, apesar de sua fama urticante, tem sabor incrível e é considerada uma das plantas mais ricas em ferro (RANIERE 2017). Depois de cozida, seca ou sujeita a qualquer processo extractivo, perde as suas propriedades urticantes, e podem ser agregada na alimentação humana, existindo diversas receitas tradicionais como sopa e esparregado de Urtigas (CARVALHO, 2014).

Após a exposição da lista de espécies da Tabela 1 para os comerciantes de 20 bancas nas Feiras I e II, obteve-se o quantitativo de plantas não convencionais comercializadas. Na Feira I, das 10 bancas analisadas, o Caruru, a Bertalha, Bananinha-do-mato, Cará-moela, Urtiga, Capiçoba, Ora-pro-nóbis, Camapu, Framboesa-Silvestre e Assa-Peixe não foram encontradas. O Picão foi a espécie mais representativa, sendo encontrada em nove bancas (09), seguido do Hibisco (04), as espécies Taioba, Dente-de Leão, Bacupari e Araçá (02), e as espécies Taboa, Gabiroba e Azedinha (01).

Já na Feira II, houve um menor número de plantas não encontradas, quando comparadas à Feira I. Foram elas, Bananinha-do-mato, Dente-de-leão, Cara-moela, Capiçoba, Hibisco, Ora- pro-nóbis, Framboesa-Silvestre e Assa-Peixe. No entanto, Picão e a Palma predominaram-se em todas as bancas (10) seguidos do Camapu (6). Na sequência, Araçá e Bacupari (3), e Urtiga (2). As plantas, Caruru, Bertalha, Taboa, Taioba e Gabiroba foram encontradas somente em uma banca (Figura 1).

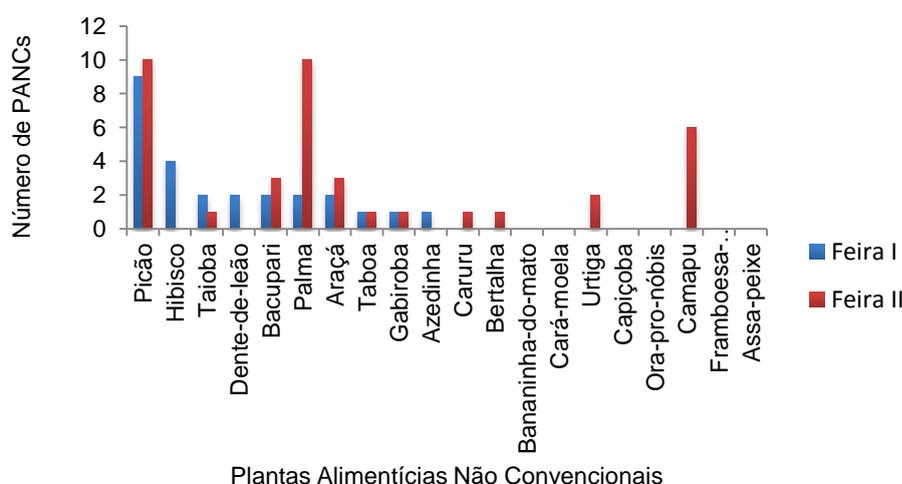


Figura 1. Quantidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais comercializadas em duas Feiras Livres da cidade de Barreiras/Ba.

Conforme Santos et al., (2011), o Picão é encontrado em praticamente todo o território brasileiro, apresentando ampla disseminação em campos agrícolas. Quanto à Palma é uma planta que proporciona

grande potencial de exploração na região nordeste, devido à sua elevada produção de fitomassa nas condições ambientais do semiárido (RAMOS et al., 2011). Esses fatos justificam o alto índice da presença dos mesmos em ambas as feiras.

O Camapu, o segundo mais encontrado na Feira II, é uma planta nativa brasileira que cresce como erva daninha, principalmente nas regiões Norte e Nordeste brasileiro e em outros países tropicais da África, América e Ásia (ALMEIDA JUNIOR, 2013). Segundo Peixoto et al., (2008), embora o gênero *Physalis* seja consumido como frutos exóticos, muitas das espécies são brasileiras, no entanto, pouco conhecidas pela população, o que confirma o resultado da Feira I, onde o mesmo não foi encontrado.

Estudos feitos por Bezerra et al., (2014) ressaltam que a procura pelo Hibisco nas dietas alimentares vem crescendo gradativamente. O mesmo salienta a importância do consumo, devido às suas várias opções de preparo, principalmente por meio de chás e geléias *in natura*, apresentando inúmeros benefícios à saúde.

Plantas não convencionais são utilizadas na alimentação humana, no entanto, o seu conceito pode variar, a depender da região. Raniere (2017) e Kinupp (2009) ressaltam que a ora-pro-nóbis, uma das plantas que não foram encontradas no presente estudo, é bastante famosa na região mineira de Sabará onde não é considerada uma PANC, porém, para moradores do nordeste, pode ser vista como uma Planta Alimentícia Não Convencional.

Este trabalho é uma pesquisa de base, que demonstra o potencial alimentício encontrado em algumas plantas, que dependendo de cada região, podem ou não ser consideradas uma Planta Alimentícia Não Convencional. Contudo, se faz necessário a realização de estudos futuros, explorando as propriedades alimentícias destes vegetais.

Conclusões:

Mediante aos trabalhos analisados, percebe-se que as plantas não convencionais são de fácil acesso, embora o seu potencial alimentício ainda seja pouco conhecido. De acordo com a pesquisa de campo, foi observado que o Picão e a Palma foram as plantas que mais se destacaram na localidade.

Considerando os valores nutricionais das PANCs, entende-se que há uma ampla diversidade desses vegetais, no entanto, muitos produtos perdem seu valor, pela falta de utilização humana.

Referências bibliográficas

- ALMEIDA JUNIOR, L. D. **Atividade anti-inflamatória intestinal no extrato padronizado de *Physalis angulata* L. (camapu)**. Dissertação (Mestrado em Farmacologia) Programa de Pós-graduação em Ciências Biológicas, Botucatu. 2013.
- ARVOREDO, C. Plantas **Alimentícias Não Convencionais**. 2013. Disponível em: <<http://www.pensandoaocontrario.com.br/2013/05/plantas-alimenticias-nao-convencionais.html>>. Acesso em: 11 de março de 2018.
- BARREIRA, T. F. et al. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**. Campinas, v.17, n.4, p.964-974, 2015.
- BEZERRA, M. C. C. MORAIS, J. FERREIRA, M. C. M. Atividade antioxidante de chá e geléia de *Hibiscus sabdariffa* L. *malvaceae* do comércio varejista de Campo Mourão – PR. **Revista Inciare**. Campo Mourão, v. 2, n. 1, p. 82-95, jan. / jun. 2017.
- CARVALHO, A. R. A. ***Urtica spp.* Bioatividade e cultivo**. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia Vegetal) Universidade de Coimbra, 2014.
- CORADIN, L. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial**. Brasília: MMA, 2011. Cap. 2, p. 25-64.
- KINUPP, V. F. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada. **Anais...** 61ª Reunião Anual da SBPC - Manaus, AM Julho/2009.
- KINUPP, V. F., BARROS, I. B. I. Riqueza de plantas alimentícias não convencionais na região metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Biociências**, v. 5, n. 1, p. 63-65, jul. Porto Alegre, 2007.
- KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Dissertação (Doutorado em fitotecnia) Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil 2007.
- LEAL, M. L. **Conhecimento e Uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Ribeirão da Ilha – Florianópolis/SC**. Dissertação (graduação). Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Biológicas. Graduação em Ciências Biológicas. Florianópolis, 2015.
- MONTEIRO, J. A. V. **Do mato ao prato do mato ao prato**, Educação Ambiental em Ação, v. 1, 2014. Disponível em: <http://www.revistaea.org/artigo.php?idartigo=1881> Acesso em: 17 de outubro de 2017.
- NARCISO, G. et al., Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na gastronomia: A Capeba (*Pothomorphe Umbellata*) como base para elaboração de pratos. **Revista Pensar Gastronomia**, v.3, n.1, abr. 2017.

PEIXOTO, F. C. Crescimento e produção de camapu, em função da adubação orgânica e da cobertura do solo. **Revista Hort.bras**, v.26, n. 2, p. 3157- 3161. jul.- ago. 2008.

RANIERE, G. R., **Guia Prático de Plantas Alimentícias Não Convencionais**. 1ª Ed. São Paulo, Instituto Kairós, 2017.

RAMOS, J. P. F. et al., Crescimento vegetativo de *opuntia ficus-indica* em diferentes espaçamentos de plantio. **Revista Caatinga**, v. 24, n. 3, p. 41-48, jul.-set. Mossoro, 2011.

SANTOS, J.B. CURY, J.P. Picão-preto: uma planta daninha especial em solos tropicais. **Revista Planta Daninha**, v. 29, n. spe, p. 1159-1171, Viçosa, 2011.