

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE SANTA INÊS- BA*

Diego Aparecido Santos Pinheiro¹ diego.happy@hotmail.com
Laís da Visitação de Souza² laissouza375@gmail.com
Thiago dos Santos e Santos³ ogaiht_santos@hotmail.com
Rita Vieira Garcia ⁴ rita.garcia@ifbaiano.edu.br

RESUMO

As plantas alimentícias não convencionais (panc's), são aquelas que possuem uma ou mais partes comestíveis e que não são comuns e nem corriqueiras na alimentação da grande maioria da população de uma região, de um país, ou do planeta. O objetivo do trabalho foi conhecer as espécies de panc's comercializadas na feira livre do município de Santa Inês. A coleta de dados foi feita por meio de observações na feira livre municipal acompanhada de uma entrevista com os comerciantes. As espécies encontradas no comércio da cidade foram a taioba, coentro de peixe, *biribiri*, inhame, *maracujá silvestre*, jambo, fruta pão e o jamelão, ambos descritas como alimentos que apresentam fácil cultivo e podem proporcionar benefícios para a saúde humana. O município comercializa uma boa quantidade de Panc,s, o que torna necessário mais estudos sobre suas propriedades e divulgação no Vale do Jiquiriçá.

Palavras-chave: Agroecologia. Plantas espontâneas. Soberania alimentar.

Introdução

As plantas alimentícias não convencionais (panc's), são aquelas que possuem uma ou mais partes comestíveis e que não são comuns e nem corriqueiras na alimentação da grande maioria da população de uma região, de um país, ou do planeta. No Brasil muitas vezes, por falta de conhecimento ou de costume, muitas espécies vegetais sofrem caracterização pejorativa e preconceituosa, por parte da população, sendo classificadas como "mato", "inços" ou "plantas daninhas" e por isso são pouco utilizadas na alimentação. Ainda assim, muitas dessas espécies são cultivadas por pequenos agricultores e comercializadas nos diversos municípios brasileiros, dentre eles, no município de Santa Inês-BA.

As panc's são espécies rústicas e, portanto, adaptadas ao clima, tendo baixa necessidade de utilização de água e adubação, além da riqueza nutricional possibilitando uma



alimentação diversificada garantindo segurança alimentar, *principalmente* para as populações mais carentes

Objetivo

Conhecer as plantas alimentícias não convencionais (panc's) comercializadas na feira livre do município de Santa Inês-Bahia.

Procedimentos metodológicos

A pesquisa foi realizada entre os meses de junho e julho de 2019, tendo um caráter qualitativo, descritivo e exploratório. A coleta de dados foi feita por meio de observações e entrevistas com comerciantes da feira livre de Santa Inês-BA, de acordo com LAKATOS (1996), a observação também é considerada uma coleta de dados para conseguir informações sob determinados aspectos da realidade.

As perguntas feitas aos comerciantes foram relacionadas a forma de consumo e parte utilizada da espécie e seu efeito medicinal.

Resultados e discussão

Espécie	Parte usada/forma de consumo	Indicação medicinal
Taioba (Xanthosoma sagittifolium)	Folhas e rizomas/cozida	Combate a anemia
coentro de peixe (Eryngium foetidum L.)	Folhas/condimento	
biribiri (Averrhoa bilimbi)	Fruto/suco ou condimento	Hipertensão e colesterol
Inhame (Colocasia esculenta	Raiz/cozida	
maracujá de cobra (Passiflora trintae)	Fruto/suco	Regula a pressão arterial e combate a gastrite.



Licuri (Syagrus coronata)	Fruto/seco, cozido	
Jambo (Syzygium malaccense)	Fruto /sucos, doces.	
Fruta Pão (Artocarpus altilis)	Fruto/cozido, assado.	
Jaca: (Artocarpus heterophyllus)	Fruto/ <i>in natura</i> , doces, sorvetes.	
Jamelão (Syzygium cumini)	Fruto/ <i>in natura</i> , licor, vinho, vinagre, geleias	

Fonte: Própria

A partir dos dados obtidos podemos afirmar que as plantas alimentícias não convencionais, exercem grande influência na alimentação e na cultura da população de Santa Inês-Ba, uma vez que foram encontradas bastante espécies no comercio da cidade. As PANCs de modo geral apresentam diversos benefícios medicinais e nutricionais. Espécies hortaliças como a taioba e o centro de peixe ou coentrão, já estão bastante estabelecidos nas feiras da Bahia (Assis, 2016). Além disso, os comerciantes relataram que a taioba é bastante utilizada no combate a anemia. Callegari (2017) aponta que, a folha da taioba é rica em fibras, e minerais como potássio, fósforo, ferro, zinco, cálcio, magnésio e Vitaminas B2, B6 e C, pode ser utilizada contra febre, câncer, pólipo, inflamações e tumores, além disso, tanto suas folhas como também seus talos e rizomas podem ser consumidos. Já o inhame de acordo com os comerciantes é rico em fibras e geralmente consumido cozido. Castro et. al (2016) ressalta que o inhame é usado em sopas, cremes e purês e deve ser consumido cozido por causa do ácido oxálico, contém potássio, ferro, vitaminas A, B1, B2, C e niacina, além disso, é depurativo do sangue e aumenta a imunidade à malária e à dengue. Além das espécies já apontadas, foram encontradas quantidades significativas de frutos comercializados na feira livre, tais como: o Biribiri ou bilimbi, que é considerado muito ácido e amargo para ser consumido in natura, sendo melhor usado para a elaboração de picles, geleias, sucos e compotas (Souza et al., 2009). O licuri, que é bastante nutritivo, e utilizado de diversas formas na alimentação humana, rico em ferro, cálcio, cobre, magnésio, zinco, manganês, sais minerais e beta caroteno, são encontrados em diversas feiras livres da região Nordeste (Torres, et al, 2013). A fruta pão, que no uso doméstico pode ser consumida na forma cozida, frita ou assada (SOUZA et al. 2016). O



Jamelão, que apresenta alta atividade antioxidante e ação hipoglicemiante, é geralmente consumido *in natura*, porém, pode ser processado na forma de compotas, licores, vinhos, vinagre, geleias, tortas, doces, entre outras (VIZZOTO et al., 2009). O jambo, que pode ser utilizado em vários segmentos da indústria, é geralmente consumido *in natura*, ou no preparo de doces, compotas, massas, geleias, licores, aguardentes, corantes e antioxidante natural (AUGUSTA et al., 2010). O Maracujá de cobra, que segundo os comerciantes é utilizado na produção de sucos, e possui uma ação benéfica na Regulação da pressão arterial e no combate a gastrite, porém, são necessários estudos que comprovem a veracidade dessas propriedades medicinais relatadas por eles. E, por fim a jaca que é considerada uma PANC pois apresenta diversas partes comestíveis não convencionais (CALLEGARI, 2017). Tendo em vista que estamos em um Território de Identidade cuja classificação é de insegurança alimentar e nutricional (segundo o Plano Estadual de segurança alimentar e nutricional), em função da má alimentação e ausência de hábitos alimentares adequadas, essas espécies se tornam peças fundamentais para uma alimentação diária de qualidade.

Considerações finais

Pode-se dizer que o município Santa Inês-BA, possui uma boa quantidade de Panc,s sendo comercializada. O que pode contribuir de forma significativa com à alimentação e nutrição da população. Identifica-se a necessidade de mais estudos científicos sobre as propriedades das Pancs e divulgação no Vale do Jiquiriçá considerando que as mesmas possuem um grande potencial nutricional e medicinal.

Referências

AUGUSTA, I. M.; RESENDE, J. M.; BORGES, S. V.; MAIA, M. C. A.; COUTO, M. A. P. G. Caracterização física e química da casca e polpa de jambo vermelho (Syzygium malaccensis, (L.) Merryl & Perry). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.30, n.4, p.45-52, 2010.

ASSIS, J. G. de A.; GALVAO, R. F. M.; Castro, I.R. . **Plantas Alimentícias Não Convencionais na Bahia: uma rede em consolidação**. Revista Agriculturas (Impresso), v. 13, p. 16, 2016.

Castro, Cristina Maria e Antonio Carlos Pries Devide, 2016. **Cultivo e Propriedades de Plantas Alimentícias não Convencionais PANC**. Pesquisadores Científicos APTA - Polo Regional Vale do Paraíba Pindamonhangaba, SP



CALLEGARI, C.R.; MATOS FILHO, A.M. **Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANCs.** Florianópolis: Epagri, 2017. 53p. (Epagri, Boletim Didático, 142)

GOLDENBERG, Mirían. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa. 8 ed. - Rio de Janeiro: Record, 2004. Disponível em: http://www.ufjf.br/labesc/files/2012/03/A-Arte-de-Pesquisar-Mirian-Goldenberg.pdf Acesso: 29 dejunho de 2019.

LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3a edição. São Paulo: Editora Atlas, 1996.

SOUZA, C.T.; SOARES, S.A.R; QUEIROZ, A.F.S; SANTOS, A.M.P.; FERREIRA, S.L.C. Determination and evaluation of the mineral composition of breadfruit (Artocarpus altilis) using multivariate analysis technique. Microchemical Journal, v. 128 p. 84–88, 2016.

Souza, P. A.; Silva, G. G.; Morais, P. L. D.; Santos, E. C.; Aroucha, E. M. M.; Menezes, J. B. **Vida útil pós-colheita de frutos de bilimbi (Averrhoa bilimbi L.) armazenadas sob refrigeração.** Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v.31, n.4, p.1190-1195, 2009.

TORRES-AROUCHA, Edvalda.; AROUCHA, Edvalda Pereira Torres Lins . **Boas Práticas de Manejo para o extrativismo sustentável do Licuri**. 1. ed. Brasília: Instituto Sociedade População e Natureza, 2013. 92p .

VIZZOTO, M.; FETTER, M. R. Jambolão: O poderoso antioxidante. Pelotas-RS: Embrapa Clima Temperado, 2009. 2 p.



TÍTULO

Fulano da Silva Santos ¹ Fulano de Jesus Ramos ² Fulano Santos Lima ³ Fulano Araújo Mota ⁴

Nome do eixo temático

INTRODUÇÃO

A introdução deverá conter resumo teórico sobre o tema, apresentação da pesquisa, justificativa implícita, objetivos, síntese metodológica e resumo das discussões e resultados da pesquisa, além de apresentar uma síntese conclusiva acerca do trabalho desenvolvido.

METODOLOGIA (OU MATERIAIS E MÉTODOS)

A metodologia do resumo expandido deverá apresentar os caminhos metodológicos e uso de ferramentas, técnicas de pesquisa e de instrumentos para coleta de dados, informar, quando for pertinente, sobre a aprovação em comissões de ética ou equivalente, e, sobre o direito de uso de imagens.

DEMAIS SEÇÕES DO TEXTO (SEMPRE EM NEGRITO)

Um texto bem dividido em seções torna a leitura mais fluída e agradável para o leitor. As figuras (desenhos, ilustrações e fotos) e tabelas devem ser inseridas, logo após sua menção no texto, e não devem ultrapassar a margem da página. As legendas das figuras e das tabelas deverão ser inseridas logo abaixo das imagens/tabelas. Ambas devem ser autoexplicativas e concisas, além de numeradas em ordem crescente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção, o autor irá avaliar e resumir os resultados obtidos, podendo vir a utilizar gráficos, tabelas e quadros.

¹ Graduando do Curso de XXXXX do IF Baiano Campus Santa Inês, autorprincipal@email.com;

² Graduado por pelo Curso de XXXXX do IF *Baiano* Campus, <u>coautor1@email.com</u>;

³ Mestrando do Curso de XXXXX da Universidade Estadual - UE, <u>coautor2@email.com</u>;

⁴ Doutor pelo Curso de XXXXX da Universidade Federal - UF, coautor3@email.com;



As discussões (análises) geradas a partir dos resultados deverão ser criativas, inovadoras e éticas, de maneira a corroborar com as instruções de pesquisa científicas do país, assim como, levar em consideração a referência a autores e teorias, bem como referenciar os resultados encontrados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A última parte do trabalho, também é considerada uma das mais importantes, tendo em vista que nesta seção, deverão ser dedicados alguns apontamentos sobre as principais conclusões da pesquisa e prospecção da sua aplicação empírica para a comunidade científica.

Também se abre a oportunidade de discussão sobre a necessidade de novas pesquisas no campo de atuação, bem como diálogos com as análises referidas ao longo do resumo.

Palavras-chave: Resumo expandido. Normas científicas. Congresso.

REFERÊNCIAS

Deverão apresentar apenas as referências citadas no resumo expandido. As referências, com todos os dados da obra citada, devem seguir as normas atuais e em vigor da ABNT.

Ao fazer citação direta no texto o autor deve indicar, entre parênteses, logo depois da referida citação, o nome do autor em letra maiúscula, o ano da publicação e a página em que se encontra a citação. Para citações com mais de 4 linhas, utilizar recuo de 4 cm, espaçamento simples e fonte tamanho 10. Nas referências colocar as informações completas das obras.