

DIVERSIDADE E POTENCIAL DE UTILIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO GRUPO DE AGROECOLOGIA

DAIANE CARLA BORDULIS EDUARDO¹

INTRODUÇÃO

A utilização da biodiversidade local na alimentação contribui significativamente para a expansão das fontes de nutrientes disponíveis à população. Logo, as plantas alimentícias nãoconvencionais (PANC) tornam-se uma alternativa de consumo nutritiva, com diferentes maneiras de preparo, de baixo custo e de fácil acesso sendo também uma produção sustentável. As PANC podem contribuir no combate a deficiências nutricionais, bem como proporcionar diversos benefícios à saúde. São fontes de carboidratos, proteínas, aminoácidos, lipídios, além de possuírem compostos bioativos e fitoquímicos (MARIUTTI et al., 2021). De maneira geral, muitas plantas consideradas PANC apresentam quantidades semelhantes e muitas vezes maiores de nutrientes do que espécies convencionais mais amplamente disponíveis (KINUPP e BARROS, 2008).

Quando inseridas na dinâmica alimentar cotidiana das famílias agricultoras, as PANC possibilitam a redução da necessidade de insumos externos e maximizam o aproveitamento dos recursos já produzidos nas unidades de produção familiares. Além disso, essas plantas produzem outros serviços ecossistêmicos, como é possível destacar o papel de várias espécies de crescimento espontâneo na promoção da saúde dos solos, na cobertura viva e morta, na fixação biológica de nitrogênio e no estabelecimento de um conjunto de interações tróficas, que são aspectos fundamentais no manejo agroecológico (LOVATO, 2020).

Pensando em estratégias de diversificação dos sistemas de produção e promoção de maior autonomia alimentar dentro das unidades produtivas familiares é que o grupo de agroecologia Sementes do Amanhã, integrado no núcleo Alto Uruguai e certificado pela Rede Ecovida de agroecologia, apresenta potenciais trabalhos de reconhecimento das PANC e de utilização na dieta alimentar familiar, contribuindo para a disseminação desta alternativa alimentar tão rica e benéfica.

¹ Daiane Carla Bordulis Eduardo/Doutoranda em Geografia, Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

CINQUENTENÁRIO DO FALECIMENTO DE JOSUÉ DE CASTRO

Neste interim, o objetivo do presente estudo foi realizar um trabalho de identificação de PANC nas unidades de produção das mulheres que compõem o grupo de Agroecologia Sementes do Amanhã, da Rede Ecovida de Agroecologia.

METODOLOGIA

Como metodologia utilizamos revisão bibliográfica sobre o tema das PANC e entrevista com roteiro semiestruturado aplicados para as mulheres do grupo Sementes do Amanhã afim de evidenciar a diversidade de espécies encontradas e cultivadas na região, bem como ressaltar o valor nutricional, o resgate da cultura e a sustentabilidade relacionada às PANC.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram identificadas no estudo mais de 80 variedades de PANC (quadro 01), envolvendo todas partes das plantas, flores, frutos, sementes, raízes e caules. Tal diversidade amplia significativamente o cardápio das famílias pesquisadas, pois trata-se de alimentos funcionais com altos valores nutricionais, vitaminas, fibras e minerais, apresentando ação antioxidante e anti-inflamatória.

Quadro 01: Plantas Alimentícias Não Convencionais (Nomes Populares) Presentes nas Unidades de Produção do Grupo de Agroecologia Sementes do Amanhã

Avenca; Aroeira; Azedinha; Amora Branca; Amora Rosa; Aipim (folhas); Aça Peixe; Acelga Chinesa; Begônia; Bambu; Bertalha; Cana de Bugre; Batata Cará; Batata Doce (folhas); Caruru; Capuchinha; Cúrcuma; Calanchoê; Dente de Leão; Dália; Esponja Vegetal; Edomame; Guavirova; Milho de Macaco; Inhame; Picão Preto; Serralha; Orelha de Lebre; Tagete; Batata Yacon; Pepino Africano; Lírio do Brejo; Nabo Forrageiro; Mostarda Rosa; Menstruz; Picão Branco; Nirá; Buva; Taioba; Porongo; Goiaba Serrana; Cipó; Ora-pró-Nobis; Galinha Gorda; Trapoeraba; Tansagem; Vacuum; Jabuticaba Amarela; Pepino Silvestre; Maria Pretinha; Língua de Vaca; Trevinho; Maracujá do Mato; Uva Japão; Ginseng; Abre Caminhos; Espinheira Santa; Carrapicho; Pulmonária; Bananeira (umbigo, palmito e frutos verdes); Bardana; Tupinambor; Raditi do Mato; Almeirão Roxo; Uvaia; Limoeiro (folhas); Urtiga; Hibisco; Taioba Roxa; Jambu; Melão de São Caetano; Maxixi; Quiabo; Major Gomes; Mamoeiro (caule); Batata Crem; Banana de Macaco; Ariticum; Araçá Amarelo; Corda de Viola; Butiá (coquinho); Abóbora (brotos).

Fonte: Bordulis Eduardo, 2023.

CINQUENTENÁRIO DO FALECIMENTO DE JOSUÉ DE CASTRO

Quando questionadas sobre formas que possibilitariam a ampliação do consumo e o maior conhecimento da população sobre as Plantas Alimentícias não convencionais, foi destacada a necessidade de maior divulgação sobre o tema, bem como a realização de trabalhos educativos nas escolas e realização de pesquisa e ações de extensão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a popularização das PANC e o aumento de informações, ocorrerá um ganho em vários sentidos para a população, pois além de contribuir para manutenção da flora nativa brasileira, contribui também no resgate da ancestralidade e cultura, que muitas vezes são ignoradas devido à falta de conhecimento e de informações sobre seus usos e benefícios na saúde humana.

REFERÊNCIAS

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. de. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 28, n. 4, p. 846-857, 2008.

LOVATTO, Patrícia B. *Fitoprotetores botânicos: união de saberes e tecnologias para transição agroecológica*. Curitiba, PR: Appris, 2020. 282p.

MARIUTTI, L. R. B.; REBELO, K. S.; BISCONSIN-JUNIOR, A; MORAIS, J. S. de; MAGNANI, M; MALDONADE, I. R.; MADEIRA, N. R.; TIENGO, A; MARÓSTICA JR., M.

R.; CAZARIN, C. B. B. The use of alternative food sources to improve health and guarantee access and food intake. **Food Research International**. v.149, p. 1-22, 2021.