



## UTILIZAÇÃO DO TARO (*COLOCASIA ESCULENTA*) NA ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL- PR

Taize Anne Alflen <sup>1</sup>

Henrique von Hertwig Bittencourt <sup>2</sup>

Larissa Canhadas Bertan <sup>3</sup>

Eduarda Molardi Bainy <sup>4</sup>

O taro (*Colocasia esculenta* [L.] Schott) possui rizomas tuberosos com alto conteúdo de amido, minerais, vitaminas do complexo B e baixo teor de lipídios. Essa matéria-prima constitui parte da alimentação em regiões tropicais da África, Ásia e América do Norte sob diferentes formas, porém é ainda pouco conhecida e explorada comercialmente no Brasil. A espécie apresenta grande importância para a segurança e soberania alimentar de vários países devido sua qualidade nutricional e capacidade de produção por área, pois dependendo da variedade utilizada e das condições edafoclimáticas pode-se obter rendimentos de até 46 t.ha<sup>-1</sup>. No Brasil, o taro é cultivado principalmente na região Centro-Sul para o autoconsumo na agricultura familiar, sendo conhecido popularmente como taro, cará e inhame. Os objetivos do presente trabalho foram determinar a presença do taro nas unidades de produção familiares na microrregião de Laranjeiras do Sul (PR) e sua utilização na alimentação. Foi realizado um levantamento das propriedades que cultivam taro na região de Laranjeiras do Sul pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável e Capacitação em Agroecologia (CEAGRO). Foram contatados agricultores dos municípios de Laranjeiras do Sul (Recanto da Natureza e Assentamento 8 de junho), de Rio Bonito do Iguaçu (Assentamento Marcos Freire, Grupos Pioneiros e Melhorando produção e a vida), de Quedas do Iguaçu (Grupo da AAOQ) e de Porto

---

1 Acadêmica do curso de Engenharia de alimentos, Bolsista do Edital n°. 160/PIBIC/UFFS/2012. Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. [taize\\_anne@hotmail.com](mailto:taize_anne@hotmail.com)

2 Professor Assistente, Mestre em Agroecossistemas, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [henrique.bittencourt@uffs.edu.br](mailto:henrique.bittencourt@uffs.edu.br)

3 Professora Adjunta, Doutora em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [larissa.bertan@uffs.edu.br](mailto:larissa.bertan@uffs.edu.br)

4 Professora Assistente, Mestre em Ciência de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul/PR. [eduarda.bainy@uffs.edu.br](mailto:eduarda.bainy@uffs.edu.br)

Barreiro. Todos os agricultores confirmaram a presença da espécie em seus sistemas de produção. Os agricultores do Assentamento 8 de junho relataram que a época de colheita ocorre entre os meses de junho e julho e os mesmos se referiram a *C. esculenta* popularmente como inhame. Uma das unidades de produção possuía outras duas Araceae utilizadas na alimentação além do taro: taioba e taiá, que correspondem a variedades de *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott. O taro era o mais utilizado na alimentação, na forma de folhas refogadas, substituindo a batata nos refogados de carne, como salgadinhos fritos e utilizando a massa cozida na produção de pão. Apesar da sua utilização como alimento pelas famílias de agricultores, nenhuma delas produz a farinha de taro. Esta constitui uma nova tecnologia a ser proposta, com as vantagens de dispor desse produto alimentício durante o ano todo e podendo ser utilizado na elaboração de novos produtos de panificação agregando valor nutricional e reduzindo custos.

**Palavras-chave:** taro; inhame; segurança alimentar; panificação; agricultura familiar.