

PANC: Aceitação de doces preparados com plantas alimentícias não convencionais durante o Sarau Cultural da UEG

Yasmin R. Cardoso¹ (IC), Juliana A. da Silva¹ (IC), Camila de S. Melo¹ (IC), Ana Caroline F. Neves¹ (IC), Dyelle Fernanda B. Medeiros¹ (IC), Danielly P. da Cruz¹ (IC), Maria Aparecida D. Oliveira¹ (IC), Patrícia M. Gomes¹ (IC), Leice A. Carvalho¹ (IC), Dayane S. G. da Costa¹ (IC), Sara Thays do N. Damião¹ (IC), Adrielle Késsia Batista¹ (IC), Rayunny C. Marins¹ (IC), Bruna O. da Silva¹ (IC), Athielly D. A. Rabelo¹ (IC), Inara V. Lima¹ (IC), Cristiane de O. Bolina^{*2} (PQ).

¹Graduando do curso de Farmácia, Universidade Estadual de Goiás Câmpus Itumbiara.

²Professora e orientadora, Universidade Estadual de Goiás Câmpus Itumbiara. bolinacris@gmail.com

Av. Modesto de Carvalho, S/Nº, Bairro: Distrito Agro Industrial, Itumbiara- GO

Resumo: Dados do IBGE estimam que até o ano 2050 existirão 9 bilhões de pessoas no mundo, e como alimentar tanta gente é uma questão preocupante, principalmente quando se pensa que mais de sete milhões de brasileiros convivem com a fome. Seja por questões econômicas ou culturais, a dieta alimentar da maioria da população é pobre, feita de poucos alimentos, mesmo o Brasil possuindo a maior biodiversidade do planeta. O trabalho de resgate das plantas alimentícias não convencionais (PANC) é fundamental para enriquecer a alimentação da população, com especial atenção para as famílias carentes, além de evitar o processo de extinção de plantas que mesmo sendo consideradas rústicas e com alto valor nutricional deixaram de ser consumidas. Pensando nisso, o objetivo do projeto é resgatar o consumo de plantas alimentícias não convencionais pela população de Itumbiara-GO, a partir do cultivo de espécies de PANC na Universidade Estadual de Goiás, e levar ao conhecimento da comunidade a possibilidade de enriquecer a alimentação a partir do consumo dessas plantas. O primeiro contato da comunidade acadêmica com essas plantas foi pela comercialização de doces preparados com baru, hibisco e pimenta rosa durante o Sarau Cultural. Os doces tiveram ótima aceitação entre os consumidores.

Palavras-chave: Hortaliças. Plantas alimentícias. Fome. Nutrição.

Introdução

Segundo Kinupp (2007) a história da alimentação humana é influenciada por modismos temporários exercidos pela mídia, por resultados de pesquisas científicas e também por interesses econômicos e leis de mercado.

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) vem ganhado destaque na mídia nacional e merecem especial atenção devido ao alto valor nutricional e a facilidade de cultivo, pois a maioria é espontânea, rústica e resistente as

adversidades ambientais, com isso não necessitam de agrotóxicos e nem de grandes tratamentos culturais.

Dentre essas plantas podemos destacar taioba, araruta, mangarito, hibisco ou vinagreira, inhame, chicória-do-pará, capuchinha, jacatupé, cará, jurubeba, cubiu, beralha, ora-pro-nóbis, jambu, maxixe, caruru, quiabo, beldroega, azedinha, serralha, peixinho, almeirão-de-árvore, capicoba, etc., algumas nativas e outras introduzidas por colonizadores europeus, especialmente portugueses, ou por escravos africanos (BRASIL, 2010).

As folhas de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.), por exemplo, são ricas em ferro, cálcio, zinco e possuem altos índices protéicos (de 17 a 25 gramas de proteína a cada 100 gramas de peso seco), sendo conhecida como "carne de pobre" (KINUPP, 2007), podendo ser introduzida na merenda escolar para suplementação nutricional.

Contudo, o uso crescente de alimentos industrializados tem diminuído o cultivo e o consumo de hortaliças, principalmente as não convencionais, alterando o padrão de alimentação dos brasileiros e tornando-a mais pobre, podendo-se notar que esta é basicamente composta pelo triviaco: batata, cebola, tomate. Ações que visem incentivar o consumo de variedades locais são fundamentais para a diversidade e riqueza da dieta das populações, para a perpetuação de bons hábitos alimentares e valorização do patrimônio sócio-cultural do povo brasileiro (BRASIL, 2010).

Portanto, é de suma importância retomar o uso destes alimentos ricos em vitaminas e minerais para reverter quadros clínicos de deficiências nutricionais, diminuindo o risco de infecções, principalmente em crianças (BRASIL, 2002). Os profissionais das áreas de saúde podem auxiliar na inserção de plantas alimentícias não convencionais na alimentação e consequente melhoria na qualidade nutricional das refeições.

Assim, o objetivo dessa ação é resgatar o consumo de plantas alimentícias não convencionais pela população de Itumbiara-GO, a partir da implementação de um horto com cultivo de espécies PANC na Universidade Estadual de Goiás, e levando ao conhecimento da comunidade a possibilidade de enriquecer a alimentação a partir do consumo dessas plantas.

Material e Métodos

Para que seja feito o resgate das plantas alimentícias não convencionais, serão cultivadas ora-pro-nóbis, hibisco, capuchinha, major gomes, beldroega, jambu, peixinho, taioba, cará-do-ar, entre outras espécies, em área da Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Itumbiara. As mudas e sementes das PANC estão sendo obtidas por doações ou compra e o horto está em processo de implementação.

As plantas cultivadas serão utilizadas na preparação de pratos doces e salgados, apresentados nas divulgações da ação. Além disso, serão fornecidas mudas para a propagação dessas plantas pela comunidade em geral e em escolas, com possível utilização na merenda escolar dos alunos.

Foram confeccionados folders e banner com fotos e informações nutricionais das plantas que serão cultivadas no horto, como material informativo utilizado durante as palestras.

No dia 15 de junho de 2016, realizou-se a divulgação da ação para o público participante do XII Seminário de Iniciação Científica da UEG. No dia posterior foram produzidos, a partir de baru, hibisco e pimenta rosa, seis doces diferentes: brigadeiro de baru, alfajor de hibisco, cajuzinho de baru, pé-de-moleque de baru, bombom de pimenta rosa e bombom de hibisco, para serem comercializados durante o Sarau Cultural. Os consumidores receberam uma ficha com questões que permitiram verificar a aceitação dos doces.

Em 30 de junho de 2016 foram realizadas palestras para os alunos da Escola Municipal Rosa Arantes, localizada no Conjunto Habitacional Morada dos Sonhos.

Resultados e Discussão

A primeira ação do projeto consistiu na divulgação durante a XII Semana de Iniciação Científica, em 15 de junho de 2016. Os alunos e docentes se mostraram muito interessados pelo tema e relataram conhecer poucas das espécies apresentadas.

Em 16 de junho de 2016, aconteceu nas dependências da UEG o Sarau Cultural, onde os envolvidos na ação PANC montaram uma barraca para a comercialização de doces preparados com plantas alimentícias não convencionais.

Após consumir os doces, os clientes recebiam uma ficha para opinar sobre o sabor e se compraria novamente o doce. A Figura 1 demonstra os resultados com base nas fichas respondidas pelos consumidores.

O público se mostrou extremamente receptivo aos doces oferecidos, sendo que unidades de alguns dos produtos foram totalmente vendidas. Muitos dos clientes compraram variados doces e incentivaram outras pessoas a consumirem os produtos.

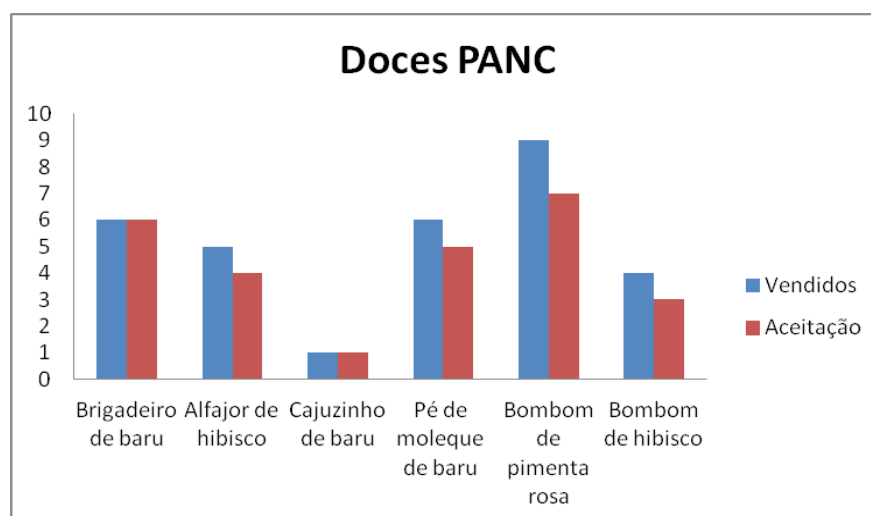


Figura 1: Doces contendo PANC vendidos durante o Sarau Cultural e aceitação pelos consumidores.

No dia 30 de junho de 2016 os participantes do projeto realizaram uma visita à Escola Municipal Rosa Arantes, onde ocorreu a disseminação dos conhecimentos acerca das PANC para crianças na faixa de oito a dez anos de idade. Imagens dos vegetais foram mostradas e informações sobre o preparo e consumo dos mesmos foram passadas aos alunos de forma didática abrindo espaço para sua participação.

Considerações Finais

O conhecimento relacionado às plantas alimentícias não convencionais é de extrema importância para a sociedade uma vez que a população carente sofre com a fome e a disseminação sobre a existência de vegetais dessa natureza, seu modo de preparo e seu consumo podem auxiliar na redução de problemas de saúde relacionados a carência nutricional.

Agradecimentos

À Universidade Estadual de Goiás.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos Regionais Brasileiros. 1ª ed. Brasília:Ministério da Saúde, 2002. 140 p.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Hortaliças não-convencionais : (tradicionais) / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: MAPA/ACS, 2010. 52 p.

KINUPP, V.F. **Plantas alimentícias não-convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS.** 2007. 562 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Faculdade Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não-convencionais (PANC) no Brasil.** Instituto Plantarum. 2014. 768 p.