

Vol XVI, Núm 1, jan-jun, 2023, pág. 215-231.

O RESGATE E O USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS E PRINCIPAIS UTILIZAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Eliane Gonçalves de Melo

Renato Abreu Lima

Adeilza Felipe Sampaio

Ivanir Alves da Silva

Osvanda Silva de Moura

RESUMO

O Brasil é um dos países com maior biodiversidade de fauna e flora no mundo. No entanto, na parte de flora, há plantas que ainda não foram completamente estudadas pela comunidade técnico-científica e nem exploradas pela sociedade como um todo. Algumas, dessas plantas, são denominadas plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Estas são consideradas alimentícias quando possuem partes ou produtos que podem ser utilizadas na alimentação humana, tais como, raízes, tubérculos, talos, folhas, flores, entre outras estruturas. Dentro dessa perspectiva, o presente trabalho teve como objetivo compreender de que maneira essas PANCs são empregadas na alimentação humana, contribuindo assim para a disseminação de conhecimento a respeito do tema. O artigo caracteriza-se por ter uma abordagem qualitativa e as coletas ocorreram no município de Colorado do Oeste, Rondônia. As identificações foram feitas através de bibliografia específica, artigos e publicações citadas no presente estudo. As principais espécies de PANCS encontradas em Colorado do Oeste, até o momento, foram: Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), Inhame (*Colocasia esculenta*), Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), Coração/Umbigo da bananeira (*Musa paradisiaca*), Beldroega (*Portulaca umbraticola*), Caruru (*Amaranthus viridis*), folha da batata doce (*Ipomoea batatas*), Orégano (*Origanum vulgare*), Alecrim (*Rosmarinus officinalis*), Hortelã (*Mentha x villosa*) e Jurubeba (*Solanum paniculatum*). Diante das propriedades nutricionais encontradas nas plantas relatadas, constata-se que as PANCs, possuem um grande potencial nutricional e

econômico, porém faz-se necessárias mais pesquisas para confirmação dessas propriedades e para um melhor esclarecimento acerca do cultivo e consumo.

Palavras-chave: Biodiversidade; Alimentação; Sustentabilidade, PANCs.

REDEMPTION AND USE OF NON-CONVENTIONAL FOOD PLANTS: FUNCTIONAL CHARACTERISTICS AND MAIN USES IN HUMAN FOOD

ABSTRACT

Brazil is one of the countries with the greatest biodiversity of fauna and flora in the world. However, in terms of flora, there are plants that have not yet been fully studied by the technical-scientific community or explored by society as a whole. Some of these plants are called unconventional food plants (PANCs). These are considered food when they have parts or products that can be used in human food, such as roots, tubers, stems, leaves, flowers, among other structures. Within this perspective, the present study aimed to understand how these PANCs are used in human food, thus contributing to the dissemination of knowledge on the subject. The article is characterized by having a qualitative approach and the collections took place in the municipality of Colorado do Oeste, Rondônia. The identifications occurred through specific bibliography, articles and publications cited in the present study. The main species of PANCs found in Colorado do Oeste, until now, were: Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), Yam (*Colocasia esculenta*), Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), Heart / Navel of the banana tree (*Musa paradisiaca*), Purslane (*Portulaca umbraticola*), Caruru (*Amaranthus viridis*), sweet potato leaf (*Ipomoea potatoes*), Oregano (*Origanum vulgare*), Rosemary (*Rosmarinus officinalis*), Mint (*Mentha x villosa*) and Jurubeba (*Solanum paniculatum*). In the reported plants, it appears that the PANCS, have a great nutritional and economic potential, however more research is needed to confirm these properties and for a better clarification about cultivation and consumption.

Keywords: Biodiversity; Food; Sustainability; PANCs.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países com maior biodiversidade de fauna e flora no mundo. No entanto, é sustentado por uma matriz agrícola de monoculturas e por um padrão

alimentar industrializado, assim esses fatores contribuem para o desconhecimento e a não utilização de centenas de espécies botânicas nativas com potencial econômico e nutricional (PASCHOAL; SOUZA, 2016).

A globalização desestimula o vínculo com a cultura e o território, provocando um processo denominado erosão cultural alimentar. De acordo com Balem; Silveira (2005), erosão cultural alimentar é a perda gradual de uma alimentação variada alicerçada na cultura e a adoção de práticas e hábitos alimentares urbanos.

Kinupp; Barros (2007) evidenciaram que plantas são consideradas alimentícias quando possuem partes ou produtos que podem ser utilizadas na alimentação humana, tais como: raízes, tubérculos, bulbos, rizomas, talos, folhas, flores, frutos e sementes, ou até mesmo aquelas partes que são usadas para obtenção de óleos e gorduras comestíveis.

Segundo Pollan (2008) mais de dois terços das calorias consumidas diariamente vêm de apenas quatro vegetais cultivados em escala mundial (milho, soja, trigo e arroz). Diante disso, espécies de plantas que poderiam ser cultivadas e coletadas não são utilizadas ou até mesmo são tratadas como plantas daninhas.

Pelo exposto acima há plantas que ainda não foram completamente estudadas pela comunidade técnico-científica e exploradas pela sociedade como um todo. Algumas dessas plantas são denominadas plantas alimentícias não convencionais (PANCs). O fato de não serem completamente estudadas e exploradas pela sociedade resulta em um consumo regional e dificulta a aceitação nas demais regiões do país (BRASIL, 2010).

Também são classificadas como PANCs, as plantas com consumo restrito de apenas de uma parte (fruto maduro) e demais partes comestíveis descartadas. Além disso, são culturas que não estão comercialmente organizadas em escala produtiva e que podem ter apresentado um largo consumo em algumas regiões, mas com o passar dos anos e devido às mudanças no comportamento alimentar perderam mercado para outras plantas (KINUPP, 2007).

As PANCs são plantas normalmente encontradas em quintais e terrenos abandonados e podem até ser confundidas com matos e ervas daninhas (KINUPP, 2007) Essas plantas apresentam um grande potencial econômico e nutritivo, valorizando a agricultura familiar e respeitando o conceito de agroecologia e de sustentabilidade. Além disso, o consumo de espécies nativas pela população brasileira promove o resgate cultural dessa população (VIEIRA; CAMILO; CORADIN, 2016).

A utilização de PANCs é parte da cultura, identidade e práticas agrícolas em muitas regiões do planeta (BARREIRA et al., 2015). No entanto, muitas dessas plantas, ainda são desconhecidas e pouco utilizadas por uma parcela significativa da população. É importante ressaltar que uma espécie considerada não convencional em determinada região, pode ser muito utilizada em outros locais (FONSECA et al., 2018).

No Brasil, diversas PANCs são utilizadas para consumo alimentar de forma *in natura* ou processadas, porém ainda são poucos os estudos sobre o uso destas plantas. A falta de conhecimento deve-se a carência de divulgação das informações acerca de seu valor nutricional, formas de cultivo, manejo e consumo. E esse potencial ainda desconhecido exige a realização de mais pesquisas (BARREIRA et al., 2015).

Em relação a pesquisas feitas com PANCs na Região Norte destaca-se em especial os trabalhos de Kinupp; Barros (2008) com um guia de identificação com aspectos nutricionais e receitas ilustradas de PANCS no Brasil. Há também Sousa et al. (2015) que listaram as plantas alimentícias não convencionais ofertadas nas feiras e mercados de Manaus, bem como o de Cardoso (1997) que apresentou as hortaliças não convencionais da Amazônia.

Dentro dessa perspectiva, o presente trabalho teve como objetivo compreender de que maneira essas PANCs são empregadas na alimentação humana, contribuindo assim para a disseminação de conhecimento a respeito do tema.

1 2. METODOLOGIA

O presente trabalho caracteriza-se por ter uma abordagem qualitativa, descritiva e exploratório, envolvendo técnicas de coletas de informações (dados) para observar e investigar o uso das PANCs na alimentação humana.

No início, a coleta de dados teve como embasamento artigos, monografias, dissertações e teses relacionadas ao assunto, utilizando as palavras-chave “plantas alimentícias não convencionais”, “espécies comestíveis nativas” e “valor nutricional”. Realizou-se, assim, a pesquisa relacionada ao referencial teórico e em sequência iniciou-se o levantamento e coleta das espécies consideradas PANCs na região de Colorado do Oeste (RO), no período de setembro a outubro de 2018, no perímetro urbano e rural por meio da observação. Isto é, as amostras foram coletadas de forma aleatória nas ruas e pelos bairros de Colorado do Oeste, onde as informações obtidas foram categorizadas em

tabelas relacionando, por exemplo, quais partes das PANCs é mais consumida na alimentação humana.

Todas as informações pertinentes as espécies coletadas como local e hábito foram anotadas, bem como todas as espécies fotografadas e descritas posteriormente. Para a descrição foram utilizadas as seguintes literaturas: “Plantas medicinais do Brasil” de Lorenzi; Matos (2008) e “Morfologia Vegetal” de Gonçalves; Lorenzi (2011). E para a distribuição geográfica brasileira da maioria das espécies, aqui reportadas, foram pesquisadas na base de dados do site Flora do Brasil, o qual fornece uma lista de espécies de todas as plantas que já foram coletadas e reportadas no Brasil, além de outras referências mais específicas para algumas espécies.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da pesquisa realizada no município de Colorado do Oeste (Rondônia), este trabalho identificou, 11 espécies de plantas consideradas PANCs (Tabela 1).

Tabela 1. Plantas comestíveis não convencionais (PANCs) coletadas no município de Colorado do Oeste (RO). As espécies reportadas pela primeira vez para Rondônia estão representadas com um * e para Região Norte com **.

Nome popular	Nome científico	Partes utilizadas na alimentação
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	Folhas
Inhame	* <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Raízes tuberosas
Ora-pro-nóbis	** <i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Folhas
Coração/Umbigo da bananeira	<i>Musa paradisiaca</i> L.	Marangás (coração/umbigo)
Beldroega	* <i>Portulaca umbraticola</i> Kunth	Folhas, flores, ramos e sementes

Caruru	<i>*Amaranthus viridis L.</i>	Folhas e flores
Folha da batata doce	<i>Ipoema batatas (L.) Lam</i>	Folhas
Orégano	<i>Origanum vulgare L.</i>	Folhas
Alecrim	<i>Rosmarinus officinalis L.</i>	Flores, folhas e frutos
Hortelã	<i>Mentha x villosa Huds.</i>	Folhas
Jurubeba	<i>*Solanum paniculatum L.</i>	Frutos

3.1. INFORMAÇÕES SOBRE AS ESPÉCIES DE PANCS DE COLORADO DO OESTE (RO): CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS, VALOR NUTRICIONAL E DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

3.1.1. TAIOBA

Essa espécie (*Xanthosoma sagittifolium*) pertence à família Araceae, uma [monocotiledônea](#) herbácea, perene que pode atingir até dois metros de altura, possui grandes folhas encontradas em tons verde e roxo escuro, com enormes limbos carnosos e nervuras marcantes.

Valor nutricional: essas folhas possuem alto teor de fibras, carotenoides, vitamina C, ferro e cálcio, bem como potássio, fósforo e cobre (PASCHOAL; SOUZA, 2016). Paschoal; Souza (2016) explicam que os alcaloides podem causar dor e arritmia e podem ser tóxicos. Além disso, podem apresentar látex que se for consumido em excesso, causa dermatites, urticárias e manifestações respiratórias.

Caxito et al. (2015) revelaram que em estudos no qual os animais consumiram folhas de taioba, mostraram redução da gordura hepática e do ganho de peso, aumento da excreção de gordura nas fezes e redução dos níveis de ácidos biliares secundários, considerados carcinogênicos. Diante disso, a folha de taioba apresenta atividade

antitumoral, sugerindo que folhas de taioba podem ter uma aplicação prática na terapia do câncer.

É importante saber a diferença entre a Taioba comestível e a não comestível. A primeira possui as folhas com linha circundante, o talo verde sai da união das folhas e a cor verde uniforme. Já a taioba não comestível não possuirá a linha circundante ou os talos não sairão da união das folhas, sendo que o talo pode ser roxo.

Distribuição geográfica no Brasil: até o momento a distribuição é desconhecida, segundo a Flora do Brasil (2022).

3.1.2. INHAME

Colocasia esculenta pertence à família Araceae. É uma planta herbácea, ou ervas, com raízes tuberosas comestíveis, folhas dispostas em roseta livre, apontadas para baixo, em forma decoração e com margem levemente ondulada.

Essa espécie se assemelha com a taioba, porém diferencia-se desta por apresentar na inserção da haste da folha sem fenda, ou seja, a diferença está na posição do talo na folha, sendo que na Taioba o corte na folha vai até o talo. Esta é uma das formas de distinção entre as espécies.

Valor nutricional: do inhame só é consumido a batata, as folhas não são comestíveis. É uma excelente fonte de vitamina B6, fibras, carboidratos e minerais. E tem valor nutritivo muito maior do que as batatas (KELEN et al., 2015).

Paschoal; Souza (2016) evidenciam que esse tubérculo não deve ser comido cru, e sim em variedade de receitas cozido, frito, assado, em sopas ou purês, ou em pirão feito com a sua farinha, acompanhando tudo, de verduras a peixes, ou sozinho, com manteiga ou mel. Além disso, é bastante adequado para mousses e mingaus, pães ou bolos. É de suave consistência e digestão leve, adequado a crianças pequenas e idosos, por essas suas qualidades.

Distribuição geográfica no Brasil: o inhame, também conhecido como taro, encontra-se distribuído no centro-sul do Brasil (SILVA, 2011). Além do centro-sul, esta espécie ocorre também no Nordeste e na Região Norte apenas no Acre e Amapá (FLORA DO BRASIL, 2022). Constituindo-se, assim, nesse trabalho como a primeira ocorrência para Rondônia.

3.1.3. ORA-PRO-NÓBIS

Pereskia aculeata, que significa "rogai por nós", é uma planta que pertence à família Cactaceae, trepadeira folhosa, perene. Suas folhas e frutos servem como alimento (KINUPP; BARROS, 2008).

Valor nutricional: possui cálcio, magnésio, vitamina A vitamina B9, vitamina C, triptofano, zinco, fibras e alto teor proteico (KINUPP, 2007). É uma espécie nativa subutilizada bastante propagada, altamente rica em proteína foliar, contendo cerca de 25% de proteína em base seca. Dessa planta a parte mais utilizada são as folhas e por conterem oxalato, devem ser cozidas em água fervente, no vapor ou serem refogadas (KINUPP; BARROS, 2008).

Kazama et al. (2012) realizaram um estudo preliminar em ratos com extrato etanólicos de ora-pro-nóbis durante sete dias, sendo avaliados os possíveis efeitos diuréticos e hipotensivos. Os resultados mostraram aumento da diurese, ou seja, secreção exagerada ou anormal de urina e inibição da vasopressina, o que indica baixa na tensão arterial associado ao extrato.

Distribuição geográfica no Brasil: está distribuída no Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul (FLORA DO BRASIL, 2022). Apesar de ser considerada uma espécie conhecida popularmente como “planta de quintal” e possuir um crescimento vegetativo durante o ano inteiro, até o momento não se tem publicações atribuindo a ocorrência dessa espécie para Rondônia. Assim, neste trabalho, essa espécie apresenta-se como a primeira ocorrência para Região Norte e conseqüentemente para o estado de Rondônia.

3.1.4. BANANEIRA

Musa paradisiaca, pertence à família Musaceae. É uma planta herbácea, caracterizada pela exuberância de suas formas e dimensões das folhas. Possui caule curto e subterrâneo (rizoma) de onde saem às raízes. O falso caule (pseudocaule) é formado pela união das bainhas (bases) das folhas e termina com uma copa de folhas longas e largas. Do centro da copa surge a inflorescência, de onde surgirão os frutos (LORENZI; MATOS, 2008).

No que se refere à bananeira, ao utilizar partes não usuais com funções alimentícias não conhecidas, como os mangarás (corações ou umbigo) e os frutos verdes da bananeira pode ser classificada como uma PANC (OLIVEIRA et al., 2010).

Valor nutricional: possui taninos, alcaloides, sais minerais, vitaminas A, C, B1, B2, B5, serotonina, dopamina (fruto maduro e casca), ferro e esteroides. E é consumida após ser ferventada em água com limão ou vinagre. Em seguida refogado com condimentos e temperos (OLIVEIRA et al., 2010).

Em relação aos taninos presentes na bananeira, Otero; Hidalgo (2004) evidenciam que estes podem exercer ação contra os vermes intestinais de forma direta ao reduzir a fecundidade das fêmeas de vermes, ou indireta, ao aumentar a resposta imune dos ruminantes. Esses efeitos determinam importantes perspectivas para o controle de helmintos pelo consumo de plantas que possuem taninos para os ruminantes (OLIVEIRA et al., 2010). Diante disso, constata-se a necessidade de estudos voltados para as propriedades taninas da bananeira também para humanos, devido ao alto índice de consumo da planta e suas diversas partes.

Distribuição geográfica no Brasil: pode ser encontrada na região Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul (FLORA DO BRASIL, 2022).

3.1.5 BELDROEGA

Portulaca umbraticola pertence à família Portulacaceae. É uma planta herbácea, suculenta, possui folhas achatadas, suas folhas, talos e as flores são comestíveis (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: é rica em ômega-3, vitamina A algumas vitaminas do complexo B (riboflavina, niacina, piridoxina, carotenoides), vitamina C e sais minerais como o ferro, magnésio, cálcio, potássio e manganês. Seu sabor assemelha-se ao do espinafre e as folhas, flores, ramos e sementes podem ser consumidos crus ou cozidos em diversos pratos. As sementes podem ser utilizadas em pães substituindo a chia e o gergelim. Sementes germinadas (brotos) são indicadas para saladas e decoração comestível (PROJETO VOCÊ MUDA, 2018).

A diferenciação entre as espécies comestíveis e não comestíveis pode ser feita pelas folhas. Nas espécies comestíveis as folhas são achatadas e largas, já as espécies não comestíveis possuem folhas redondas e pontudas (PROJETO VOCÊ MUDA, 2018).

Distribuição geográfica no Brasil: pode ser encontrada nas seguintes regiões: Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste, Sul e Norte (FLORA DO BRASIL, 2022). Porém, para Região Norte tem-se apenas ocorrência publicada em Tocantins, sendo esta a primeira ocorrência para Rondônia.

3.1.6 CARURU

O caruru (*Amaranthus viridis*) pertencente à família Amarantaceae. É uma planta herbácea, altura variando entre 20 cm a 2 m, podendo ser encontrada em todas as regiões do Brasil (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: contém cálcio, zinco, magnésio, vitamina C, potássio, compostos fenólicos, fósforo e exerce potente atividade antioxidante. As folhas e flores podem ser consumidas cozidas em refogados, farofas ou pães, recomenda-se ser submetida ao cozimento, pois algumas espécies podem possuir substâncias tóxicas quando cruas (KELEN et al., 2015).

As sementes podem ser ingeridas torradas ou em pães e outras receitas. Do caruru pode ser extraído o amaranto, que é utilizado em dietas com restrição de glúten, e, ainda, fazer o “carussal”, um tempero à base de amaranto de caruru e sal. As folhas do caruru podem ser consumidas, também, na forma de refogados (NSIMBA et al., 2007).

Distribuição geográfica no Brasil: apresenta-se distribuída nas seguintes regiões: Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul (FLORA DO BRASIL, 2022). Para Região Norte tem-se ocorrência apenas para Amazonas e Pará, sendo esta a primeira ocorrência para Rondônia.

3.1.7 BATATA DOCE

A batata doce (*Ipomoea batatas*) pertencente à família Convolvulaceae. É uma planta herbácea de caule rasteiro, folhas simples membranáceas. Flores de cor variável e raramente férteis. As raízes formam tubérculos de sabor rico em fécula (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: as folhas são comumente utilizadas em chás, no entanto essas partes são consumidas e assim são consideradas PANCS. Barreira; Picha (BARRERA; BICHA, 2014) ressaltam que as folhas mais jovens e tenras contêm mais vitamina C. Já as folhas mais maduras apresentam maior teor de vitamina B2. Estas folhas têm um gosto mais suave que a chicória e podem ser incluídas na salada e em farofas para enriquecer a refeição.

Distribuição geográfica no Brasil: pode ser encontrada no Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul (FLORA DO BRASIL, 2022).

3.1.8 ORÉGANO

O orégano (*Origanum vulgare*) pertencente à família Lamiaceae. É uma planta herbácea, perene, ereta, aromática, de hastes algumas vezes arroxeadas, de 30 a 50 cm de altura. Folhas esparso-pubescentes de 1 a 2 cm de comprimento. Flores esbranquiçadas ou róseas reunidas em inflorescências paniculadas terminais (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: possui manganês, cálcio, ferro, vitamina K, fibras e uma grande variedade de outros nutrientes. É comumente utilizado como especiaria na culinária em diversos pratos como pizzas e massas, além disso, é usado em chás (LORENZI; MATOS, 2008).

Distribuição geográfica no Brasil: pode ser encontrada na região Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sul (DROSS, 2012).

3.1.9 ALECRIM

O alecrim (*Rosmarinus officinalis*) pertencente à família Lamiaceae. É uma pequena planta de porte subarbustivo lenhosos, ereto, pouco ramificado, de 1,5 m de altura. Folhas lineares, coriáceas e muito aromáticas. Flores azulado-claras, pequenas e de aroma forte muito agradável (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: possui vitamina K, fósforo, magnésio, sódio, cálcio e potássio. O alecrim é uma planta comumente utilizada como chá para estímulo à circulação, auxílio na digestão de gorduras, suas folhas auxiliam na falta de apetite, em casos de ansiedade entre outros. As flores, folhas e frutos secos são triturados e usados na preparação de carnes e massas (LORENZI; MATOS, 2008).

Apesar de ser uma PANC bem comum, não foram encontradas informações referentes à sua distribuição geográfica no Brasil.

3.1.10 HORTELÃ

A hortelã (*Mentha x villosa*) pertencente à família Lamiaceae. É uma erva perene, ereta, com 30 a 40 cm de altura. Folhas ovais, pecioladas com aroma forte e bem

característico. As flores quando aparecem ficam dispostas em espigas curtas terminais (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: as folhas de hortelã possuem vitaminas A e do complexo B. É utilizada em chás para digestão; serve para diminuir flatulências e a irritação no cólon, além disso, pode ser usada como condimento na preparação de carnes e massas (LORENZI; MATOS, 2008).

Apesar de ser uma PANC bem comum, não foram encontradas informações referentes à sua distribuição geográfica no Brasil.

3.1.11 JURUBEBA

A jurubeba (*Solanum paniculatum*) pertencente à família Solanaceae. É um arbusto de 1,5 a 20,5 m de altura, um pouco espinhento, ramificado. Folha simples, inteiras ou variavelmente lobadas e coriáceas. Flores azuis-claros reunidas em cimos paniculiformes terminais. Os frutos são bagas esféricas ou ovaladas de cor verde-amarelada quando maduros (LORENZI; MATOS, 2008).

Valor nutricional: possui cálcio, magnésio, manganês, fósforo, potássio, zinco e vitaminas C, B1, B2 e B6. Os alcaloides são encontrados em maior abundância nas raízes, enquanto que nas folhas encontram-se as maiores concentrações de glicosídeos. Esses compostos também têm algum efeito tóxico, de modo que não se recomenda a ingestão frequente de preparações de jurubeba. Os seus frutos são consumidos como condimento na forma de pickles e como aditivo de aguardente, no entanto o uso principal é como infusões para estômago e febres (LORENZI; MATOS, 2008).

Nota-se que as propriedades medicinais das plantas alimentícias estão normalmente subentendidas no seu contexto alimentar, mas reservam uma oportunidade para prevenir doenças. Pesquisas também têm mostrado que as plantas alimentícias podem ser usadas para o tratamento das enfermidades (MENDES et al., 2019).

Distribuição geográfica no Brasil: pode ser encontrada na região Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul (FLORA DO BRASIL, 2022). Contudo, não há nenhuma publicação com ocorrência dessa espécie para Rondônia, sendo este trabalho o primeiro reportando a ocorrência da espécie para Região.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das propriedades nutricionais encontradas nas plantas relatadas, constata-se que as Plantas comestíveis não convencionais (PANCs) possuem um grande potencial nutricional e econômico. Porém, fazem-se necessárias mais pesquisas para confirmação dessas propriedades para um melhor esclarecimento acerca do cultivo e consumo.

Além disso, o incentivo ao uso das espécies nativas não convencionais pode contribuir para o desenvolvimento sustentável e acréscimo das fontes alimentícias, ampliando a agricultura restrita as monoculturas.

REFERÊNCIAS

BALEM, T.; SILVEIRA, P.R.A. **Erosão cultural alimentar: processo de insegurança na agricultura familiar**. In: Congresso da Associação Latino-Americana de Sociologia Rural, 2005. Porto Alegre. p. 4 Anais. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/237676880_A_EROSAO_CULTURAL_ALIMENTAR_PROCESSO_DE_INSEGURANCA_ALIMENTAR_NA_AGRICULTURA_FAMILIA. Acesso em: 13 set. 2019.

BARRERA, W.A.; PICHA, D.H. Ascorbic acid, thiamin, riboflavin, and vitamin b6 contents vary between sweetpotato tissue types. **Hortscience**, v.49, n.11, p.1470-1475, 2014.

BARREIRA, T.F.; PAULA-FILHO, G.X.; RODRIGUES, V.C.C.; ANDRADE, F.M.C.; SANTOS, R.H.S.; PRIORE, S.E.; PINHEIRO-SANT'ANNA, H.M. Diversidade e equitabilidade de plantas alimentícias não convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 17, n. 4, p. 964-974, 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não convencionais**. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: Mapa/ACS, 2010. Disponível em: www.abcsem.com.br/docs/manual_hortaliças_web.pdf. Acesso em: 15 set. 2019.

CARDOSO, M.O. **Hortaliças não-convencionais da Amazônia**. EMBRAPA Amazônia Ocidental. Ministério da Agricultura e Planejamento. 1997.

CAXITO, M.L.C.; CORREIA, R.R.; GOMES, A.C.C.; JUSTO, G.; COELHO, M.G.P.; SAKURAGUI, C.M.; KUSTER, R.M.; SABINO, K.C.C. *In Vitro* Ant Leukemic Activity of *Xanthosoma sagittifolium* (Taioba) Leaf Extract. **Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine**, p.1-10, 2015.

DROSS, E.C.L. **Estudo das plantas medicinais comercializadas em Pato Branco (PR) para uso em crianças**. 2012. Trabalho de conclusão de curso. Universidade Federal de Santa Catarina, licenciatura em Ciências Biológicas. Pato Branco, 2012.

FLORA DO BRASIL 2022. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/floradobrasil/FB14821>. Acesso em: 04 dez. 2022.

FONSECA, C.; LORATTO, P.; SCHIEDECK, G.; HELLWIG, L.; GUEDES, A.F. A importância das plantas alimentícias não convencionais (PANCs) para a sustentabilidade dos sistemas de produção de base ecológica. **Cadernos de agroecologia**, v.13, n.1, p.111-222, 2018.

GONÇALVES, E.G.; LORENZI, H. **Morfologia Vegetal: Organografia e dicionário ilustrado de morfologia das plantas vasculares**. 2.ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 512p. 2011.

KAZAMA, C.C.; UCHIDA, D.T.; CANZI, K.N.; SOUZA, P.; CRESTANI, S.; JUNIOR, A.G.; JUNIOR, A.L. Involvement of arginine-vasopressin in the diuretic and hypertensive effects of *Pereskia grandifolia* Haw. (Cactaceae). **Journal of Ethnopharmacology**, v.144, p.86-93, 2012.

KELEN, M.E.B.; NOUHUYS, I.S.V.; KEHL, L.C.K.; BRACK, P.; SILVA, D.B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): Hortaliças espontâneas e nativas**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 1.ed. Porto Alegre: UFRGS, 44p. 2015.

KINUPP, V.F. Plantas alimentícias alternativas no Brasil: uma fonte complementar de alimento e renda. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v.1, n.1, p.333-336, 2007.

KINUPP, V.F.; BARROS, I.B.I.D. 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, 2007.

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

LORENZI, H.; MATOS, F.J.A. **Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008.

MENDES, R.B.E.; ANJOS, A.V.M.; CARVALHO, M.A.N.; PEREIRA, M.F.; SANTOS, P.S.; MALTA-JÚNIOR, A. Investigação do conhecimento tradicional e científico de plantas alimentícias em Juazeiro do Norte-CE-BRA. **Revista e-ciência**, v.7, n.2, p.12-16, 2019.

NSIMBA, R.Y.; KIKUZAKI, H.; KONISHI, Y. Antioxidant activity of various extracts and fractions of *Chenopodium quinoa* and *Amaranthus* spp. seeds. **Food Chemical**, v.106, p.760-766, 2007.

OLIVEIRA, L.N.; DUARTE, E.R.; NOGUEIRA, F.A.; SILVA, R.B.; FILHO, D.E.F.; GERASEEV, L.C. Eficácia de resíduos da banicultura sobre a inibição do desenvolvimento larval em *Haemonchus* spp. provenientes de ovinos. **Ciência Rural**, v.40, n.2, p.488-490, 2010.

OTERO, M.J.; HIDALGO, L.G. Taninos condensados em espécies forrageiras de clima temperado: efectos sobre la productividad de rumiantes afectados por parasitoses gastrointestinales (umarevisión). **Livestock Researchfor Rural Development**, v.16, n.2, p.1-11, 2004.

PASCHOAL, V.; SOUZA, N.S. **Plantas Alimentícias não convencionais (PANC)**. In: CHAVES, D.F.S. *Nutrição Clínica Funcional: Compostos Bioativos dos Alimentos*. São Paulo: VP Editora, 2016. Cap. 13. p. 302-323.

PINTO, N.A.V.D.; CARVALHO, V.D.; CORRÊA, A.D.; RIOS, A.O. Avaliação de fatores antinutricionais das folhas da taioba (*Xanthosoma sagittifolium*). **Ciência e Agroecologia**, v.25, n.3, p.601-604, 2001.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro. Intrínseca, 2008.

PROJETO VOCÊ MUDA. **Plantas alimentícias não-convencionais (PANC'S)**. Encontro do Projeto VC Muda. 3, São Paulo. 2016. Disponível em: <https://docplayer.com.br/36027290-plantas-alimenticias-nao-convencionais-panc-s.html>. Acesso em: 01 nov. 2018.

SILVA, E.E. **A Cultura do Taro - Inhame (*Colocasia esculenta* (L.) Schott): Alternativa para o Estado de Roraima**. Boa Vista, RR: Embrapa Roraima, 32 p. 2011.

SOUZA, C.G.A.; SOUZA-NETA, N.L.; GARCIA, L.C. **Plantas alimentícias não convencionais ofertadas nas feiras e mercados de Manaus, AM**. Brasília, DF. Embrapa. 2015.

VIEIRA, R.F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: Plantas para o futuro – Região Centro-Oeste**. Ministério do meio ambiente, Secretaria de Biodiversidade; Roberto Fontes Vieira (Ed.). Julcéia Camillo (Ed.). Lidio Coradin (Ed.). – Brasília, DF: MMA, Brasília. 2016. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162395/1/especies-nativas-da-flora-brasileira-de-valor-economico-atual-ou-pontecial-plantas-para-o-futuro-regiao-centro-oeste-pg-1109.pdf>. Acesso em: 11 out. 2019.

Recebido: 20/4/2022. Aceito: 8/12/2022.

Autores:

Eliane Gonçalves de Melo

Bióloga, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO)

E-mail: elianegmelo123@gmail.com

Renato Abreu Lima

Docente da Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

E-mail: renatoal@ufam.edu.br

Adeilza Felipe Sampaio

Bióloga, Universidade Federal de Rondônia (UNIR)

E-mail: adeilzafelipesampaio@gmail.com

Ivanir Alves da Silva

Gestor Ambiental, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO)

E-mail: alvesivanir5@gmail.com

Osvanda Silva de Moura

Bióloga, Universidade Federal de Rondônia (UNIR).

E-mail: osvanda.silva@unir.br