RESUMO SIMPLES - ENSINO E EXTENSÃO RURAL

# PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: POTENCIAL NUTRICIONAL E BENEFÍCIOS A SAÚDE -UMA REVISÃO NARRATIVA DA LITERATURA

*Priscila Guimaraes Moreira (priscilaguimaraes21@hotmail.com)*

*Mariana Eduarda Candido Santana (mariana.santana302002@gmail.com)*

*Monique Almeida (moniquealmeida317@gmail.com)*

*Vanessa Souza Altino (vanessa.altino@ufopa.edu.br)*

*Melkiano Paz Batista (melkianopaz@gmail.com)*

Introdução: As Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) são plantas que poderiam fazer parte do consumo diário da população. Todavia, isso não acontece, pois grande parte da população não possui conhecimento sobre essas espécies. Objetivo: Apresentar uma revisão narrativa da literatura sobre nutrientes e benefícios das plantas alimentícias não convencionais. Metodologia: O levantamento bibliográfico foi realizado a partir de artigos científicos e monografias, encontrados nas plataformas: Google Acadêmico, SciELO, Portal de Periódicos Capes e PubMed. Os artigos foram selecionados conforme a relevância para pesquisa, selecionou-se publicações realizadas entre 2013 a 2024 e os descritores de busca utilizados foram: Plantas; Nutricional; PANC; Consumo; Benefícios; Agricultura. As publicações selecionadas foram nos idiomas português, inglês e espanhol. Resultados: A partir da revisão, selecionaram-se 7 artigos principais para a revisão bibliográfica e sistemática. Foram selecionadas as seguintes PANC para a

presente revisão: Taioba (Xanthosoma sagittifolium L.); Mangaba (Hancornia speciosa Gomes); Ora-pro-nóbis (Pereskia aculeata Mill.); Bertalha (Anredera cordifolia L.); Capuchinha (Tropaeolum majus L.); Dente-de-leão (Taraxacum officinale L.); Alfavaca (Ocimum basilliccum L.); Beldroega (Portulaca oleracea L.) e Jambú (Acmella oleracea (L.). Destaca-se, que as PANC são alimentos com altos valores nutricionais, de vitaminas, fibras e minerais, além de apresentarem ações antiinflamatórias, diurética, no tratamento de doenças: cardiovasculares, infecções de aparelho urinário, antirreumático, hipoglicêmico, antifebril, antisséptico etc. Conclusões: Portanto, com o estudo, percebe-se que grande parte da população não possui conhecimento sobre essas plantas, assim como não conhecem seus nutrientes, benefícios e formas de utilização na culinária e na medicina tradicional.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Biodiversidade alimentar; Compostos alimentares; Segurança Alimentar; Sustentabilidade.

Palavras-chave: agricultura familiar; biodiversidade alimentar; compostos alimentares; segurança alimentar; sustentabilidade.