



CONHECIMENTO SOBRE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM DIAMANTINA (MG)

ELIZIÁRIO AVR¹, SANTANA DSL¹ e AMARAL TN^{1*}

¹ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Instituto de Ciência e Tecnologia

*E-mail para contato: deivianyslima@gmail.com

RESUMO – As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) são plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis e estão disponíveis de forma espontânea ou por cultivo. A aplicação das PANCs na alimentação representa uma alternativa de renda para a agricultura familiar, além de trazer aporte nutricional. Este trabalho teve por objetivo entender o conhecimento sobre as PANCs em Diamantina (MG) e região para viabilizar futuros trabalhos de desenvolvimento de produtos, difusão do conhecimento e incentivo ao desenvolvimento da agricultura familiar. Os entrevistados receberam um questionário virtual que foi respondido por 222 pessoas. Verificou-se que a maioria dos entrevistados respondeu consumir alimentos da agricultura familiar, conhecerem as PANCs citadas, consumirem PANCs preferencialmente em refeições e doces e preferirem alimentos mais nutritivos. As PANCs mais comuns foram hortelã e canela. Com estes resultados pode-se verificar a potencialidade de desenvolvimento de produtos aplicando PANCs.

Palavras-chave: Agricultura familiar; alimentos nutritivos; novos produtos.

KNOWLEDGE ABOUT NON-CONVENTIONAL FOOD PLANTS IN DIAMANTINA (MG)

ABSTRACT – Non-conventional food plants (NCFP) are plants that have one or more edible parts and are available spontaneously or by cultivation. The application of NCFP in food represents an alternative income for family farming, in addition to providing nutritional support. This work aimed to understand the knowledge about NCFP in Diamantina (MG) and region to make possible future work on product development, dissemination of knowledge and encouraging the development of family farming. Respondents received a virtual questionnaire that was answered by 222 people. It was found that the majority of respondents answered to consume food from family farming, to know the NCFP mentioned, to consume NCFP preferably in meals and sweets and to prefer more nutritious foods. The most common NCFP were mint and cinnamon. With these results one can verify the potential of product development by applying NCFP.

Keywords: Family farming; new products; nutritive food



1. INTRODUÇÃO

De acordo com Kelen *et al* (2015), o termo PANC (plantas alimentícias não convencionais) foi criado em 2008 pelo Biólogo e Professor Valdely Ferreira Kinupp e refere-se a todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas em nosso cardápio cotidiano. O trabalho de Nascimento *et al* (2018), mostrou que existem cerca de 3 mil plantas com potencial alimentício com ocorrência no Brasil; e estas podem ser frutos, folhas, flores, rizomas, sementes e outras estruturas.

O uso de PANCs, além de diversificar a dieta alimentar e contribuir com a redução do desperdício de alimentos, pode representar uma alternativa de renda para comunidades rurais, contribuindo com a economia local e regional como mostrou Tuler *et al* (2019). Muitas espécies destas plantas estão naturalmente presentes nas comunidades rurais e cultivadas nos quintais das residências, tendo fácil acesso.

Para estimular o consumo de PANC's aplicações em tecnologias de produção de alimentos são estudados como apresentado por Kelen *et al.* (2015). Neste trabalho os autores provaram a viabilidade da aplicação de PANCs em geleias, agregando valor ao produto e tornando-o mais atrativo para o consumidor pelo baixo custo e aporte nutricional. No trabalho de Magalhães e Maynard (2018), foi desenvolvido um pão com adição de ora-pro-nóbis. A escolha desta PANC se deu devido ao seu alto teor de nutrientes necessários para a saúde humana, além de ser uma boa fonte de proteína para indivíduos que não consomem alimentos de origem animal.

O desenvolvimento de um novo produto, como as aplicações das PANCs, é um processo que pode ser visto como uma passagem do abstrato, do intangível, que contempla as ideias ainda subjetivas e não muito claras, para o concreto, o tangível, o resultado: “produto físico”, conforme descreveu Faria *et al* (2008) em seu trabalho. De acordo com Pinheiro *et al* (2011) como parte do processo, é imprescindível entender o perfil de consumidores do novo produto. Este perfil pode ser levantado por informações como hábito de consumo, conhecimento da matriz alimentar, intenção de futuro consumo, entre outros.

Portanto, o presente trabalho teve por objetivo o entendimento do conhecimento sobre o consumo das PANCs para viabilizar futuros trabalhos de desenvolvimento de produtos, difusão do conhecimento e incentivo ao desenvolvimento da agricultura familiar, na cidade de Diamantina - MG e região.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foi aplicado um questionário de opinião virtual utilizando as ferramentas do Google Formulários. O mesmo foi divulgado para moradores e estudantes de Diamantina (MG) e região e ficou disponível para preenchimento durante 30 dias, entre os meses de abril a maio do ano de 2020.

O perfil dos entrevistados nos questionários obteve guias como sexo, a faixa etária e a escolaridade, bem como algumas perguntas norteadoras: “Você consome alimentos e/ou



produtos oriundos da agricultura familiar?”, “Você conhece PANC's?”, “Você tem preferência para alimentos mais nutritivos?”. As PANC's estudadas foram: hortelã, canela, ora-pro-nóbis, hibisco e azedinha. Os resultados foram analisados pela frequência.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário foi preenchido por 222 pessoas, sendo que 64% responderam ser do sexo feminino e 36% do sexo masculino. Houve uma predominância da faixa etária de 19 a 25 anos, aproximadamente 56,3% das respostas. Cerca de 48,2% responderam ter ensino superior incompleto, 37% responderam ter ensino superior completo e 14% ensino médio completo.

A maioria dos participantes (86,9%) respondeu que consome alimentos e/ou produtos oriundos da agricultura familiar, prefere alimentos mais nutritivos (75,2%), e que conhece alguma PANC (90,1%). Quando questionados sobre o conhecimento sobre algumas PANC's específicas, apenas um participante respondeu que não conhecia nenhuma das mesmas, conforme mostra na Figura 1.

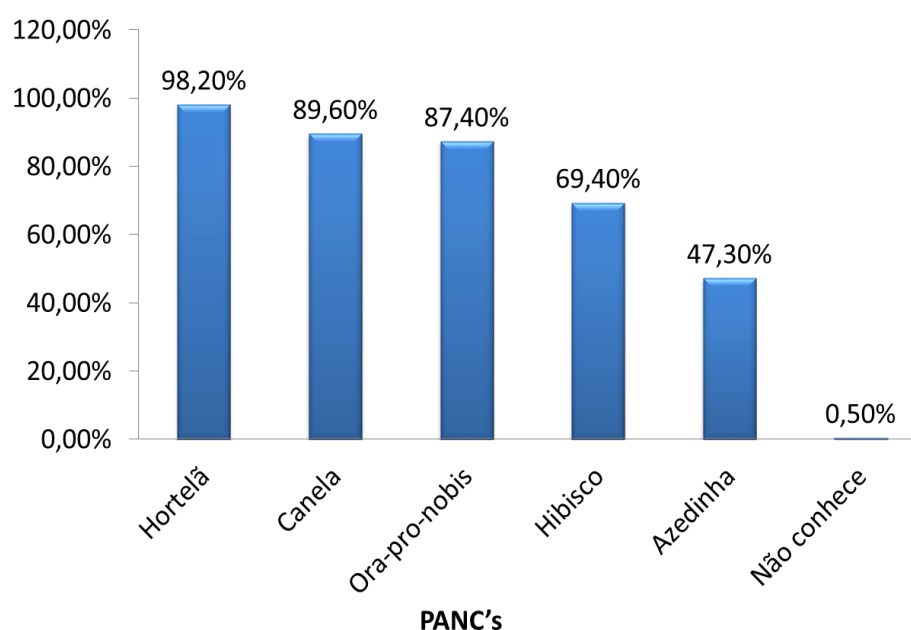


Figura 1 – Porcentagem de participantes que conhecem as PANC's.

Sobre a forma de consumo, os participantes responderam incluir as PANC's de diversas maneiras. A forma mais recorrente foi o consumo em refeições (almoço, jantar, lanches) com 77,10%, doces 51,00%, bebidas (bebidas não alcoólicas e alcoólicas) 28,40%, não consomem 10,8%, respectivamente (figura 2).

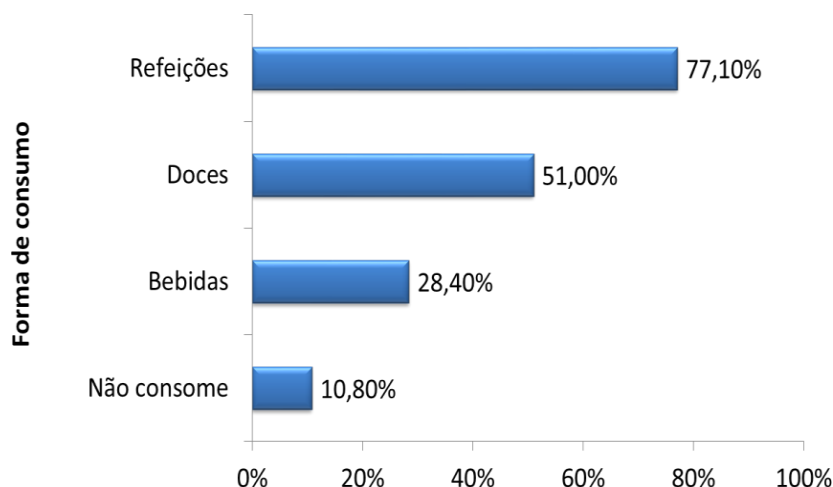


Figura 2 – Porcentagem de como os participantes consomem PANC's.

De acordo com o exposto, pode-se verificar que as PANCs são conhecidas na região de Diamantina e os entrevistados têm o hábito de consumo. Pelas informações colocadas na Figura 2 existe tanto uma tendência para o direcionamento do desenvolvimento de novos produtos para consumo em refeições e doces como a oportunidade do desenvolvimento da cultura de consumo em bebidas. Pode-se inferir o baixo consumo como bebida pela falta de conhecimento dos benefícios nutricionais, por exemplo, pelo consumo das PANCs *in natura*.

4. CONCLUSÕES

A maioria dos entrevistados conhece as plantas alimentícias não convencionais apresentadas no questionário, demonstrando um potencial para aplicação em alimentos na região estudada. Em relação à forma de consumo, podemos observar que os participantes incluem as PANCs nas principais refeições e dão preferência para a alimentação mais nutritiva. O perfil traçado traz a possibilidade de desenvolvimento de alimentos com a aplicação de PANCs e, conseqüentemente, a movimentação da economia local da agricultura familiar.

5. AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Instituto de Ciência e Tecnologia da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).

6. REFERÊNCIAS

FARIA AF, PINTO ACdeA, RIBEIRO MN, CARDOSO TS, RIBEIRO JPC. Processo de desenvolvimento de novos produtos: uma experiência didática. *XXVIII Encontro nacional de*



engenharia de produção. Rio de Janeiro - RJ, 2008.

KELEN MEB, NOUHUYS ISV, KEHL LCK, BRACK P, SILVA DB. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas. 1. Ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

MAGALÃES FEL, MAYNARD DC. Análise e aceitação da utilização de PANC's na receita de pão com ora-pro-nóbis em jovens de um centro universitário de Brasília. Centro Universitário de Brasília – Faculdade de Ciências da Educação e Saúde. Brasília, 2018.

NASCIMENTO SGS, MORAES CJ, HANKE D, ÁVILA MR, NUNES OM. Plantas alimentícias não convencionais e agricultura familiar: limites e potencialidades de comercialização no município de Dom Pedrito - RS. *Revista Agropampa*, v. 3, n. 2, 2018.

NERIS TS, SILVA SS, LOSS RA, CARVALHO JWP, GUEDES SF. Avaliação físico-química da casca de banana (*Musa spp.*) in natura e desidratada em diferentes estádios de maturação. *Ciência e Sustentabilidade*, Juazeiro do Norte v. 4, n.1, p. 5-21, 2018.

PINHEIRO FA, CARDOSO WS, CHAVES KF, OLIVEIRA ASB, RIOS SA. Perfil de Consumidores em Relação à Qualidade de Alimentos e Hábitos de Compras. UNOPAR Científica. *Ciências Biológicas e da Saúde*, v. 13, n. 2, p. 95-102, 2011.

TULER AC, PEIXOTO AL, SILVA NCB. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. *Rodriguésia*, Rio de Janeiro, v.70, 2019.