

**CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DE SETE LAGOAS,  
MINAS GERAIS, SOBRE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO  
CONVENCIONAIS E PRODUÇÃO DA FARINHA DE  
CANSANÇÃO (*Ureca baccifera*)**

Beatriz Alves Carvalho Brugnara, Colégio Unifemm, E-mail  
[036998@alunos.unifemm.edu.br](mailto:036998@alunos.unifemm.edu.br)

Gabrielly Cristine Souza Rocha, Colégio Unifemm, E-mail  
[gabycristine1804@gmail.com](mailto:gabycristine1804@gmail.com)

Maria Paula Gonçalves de Oliveira Fernandes, Colégio Unifemm, E-mail  
[maria.paula7fernandes@gmail.com](mailto:maria.paula7fernandes@gmail.com)

Vitória Carolina Marques da Cruz, Colégio Unifemm, E-mail  
[jade222rayka@gmail.com](mailto:jade222rayka@gmail.com)

Maísa Costa, Colégio Unifemm, E-mail [maisa.costa@unifemm.edu.br](mailto:maisa.costa@unifemm.edu.br)

**Categoria:** C

**Palavras-chave:** PANC. Cansanção. Farinha. Segurança alimentar.

**Resumo**

**Introdução:** O termo PANC, plantas alimentícias não convencionais, faz referência a plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas, que não estão incluídas no cardápio cotidiano e não são produzidas em grande escala pela indústria alimentícia (Tuler *et al.*, 2019). As PANC demonstram um grande potencial como alimentação complementar auxiliando na redução das carências nutricionais em indivíduos desfavorecidos economicamente, especialmente num contexto de insegurança alimentar e nutricional (Corado, Lima e Fontenelle, 2022). A cansanção (*Ureca baccifera*) é uma PANC arbustiva pertencente à família Urticaceae, que apresenta pelos urticantes. Pesquisas têm mostrado que a cansanção apresenta propriedades anti-inflamatória, analgésicas periféricas, antivirais e antioxidantes (Martins *et al.*, 2009 e 2006; Badilla *et al.* 1999). Segundo relatório da Organização das Nações Unidas (ONU, 2022), cerca de 924 milhões de pessoas no mundo enfrentaram a insegurança alimentar em níveis severos, um aumento de 207 milhões nos dois últimos anos. Esse documento mostra que o mundo está longe de atingir seu Objetivo de Desenvolvimento Sustentável que é acabar com a fome, insegurança alimentar e má nutrição até 2030. No Brasil, a prevalência de insegurança alimentar grave

total aumentou de 3,9 milhões nos anos de 2014 a 2016 para 5,4 milhões nos anos de 2019 a 2021. **Objetivos:** Assim, essa pesquisa tem como objetivo avaliar o conhecimento da população de Sete Lagoas, Minas Gerais, sobre as PANC e preparar uma farinha a partir das folhas de cansaço, divulgar as PANC e resgatar a cultura alimentar na região. **Metodologia:** Para a coleta dos dados, foi aplicado um questionário semiestruturado disponibilizado na plataforma *Google Forms* no período de 01 a 15 de setembro de 2023. Para a produção da farinha, após devidamente identificada a espécie, as folhas de cansaço foram coletadas em uma horta comunitária do município, higienizadas e secas em estufa no laboratório de Química e Bioquímica do Centro Universitário de Sete Lagoas e trituradas em um processador. A farinha obtida foi encaminhada para análise da composição nutricional. **Resultados e Discussão:** A análise do questionário mostrou que 69,2% dos participantes são do sexo feminino, 26,2% apresentam idade entre 42 e 50 anos e 33,7% possuem ensino superior completo. O termo PANC é conhecido por 54,1% dos participantes, mas 62,2% raramente as consomem. Ora pro nobis, mostarda e alecrim foram as PANC mais conhecidas e apenas 23,3% mencionaram cansaço. Para 41,3% dos participantes, as PANC são encontradas em feiras e para 39,5% em hortas comunitárias, e 52,3% mencionaram que todas as partes da planta podem ser consumidas. A principal fonte de conhecimento dos participantes sobre PANC são os pais para 36% dos participantes. Quando perguntados se consumiriam produtos derivados de PANC, 93,6% disseram sim. Em relação à análise nutricional da farinha de cansaço, obteve-se valores superiores de proteína bruta (25,58 g/100 mg *versus* 18,95 g/100 mg), cálcio (5,185 g/100 g *versus* 105 mg/100 g) comparado aos achados de Rodrigues *et al.* 2015) e magnésio (1,017 g/100 g). A cansaço demonstra grande potencial como alimentação complementar sendo uma PANC pouco conhecida pela população setealagoana. Reflexo desse desconhecimento é a frequência baixa de consumo de qualquer PANC na alimentação. Segundo Terra e Vieira (2019), muitas PANC encontram-se negligenciadas e subutilizadas pela população. Hoje, como aponta Kohler e Brack (2016), a pouca diversidade alimentar da população não está relacionada à falta de opções, mas principalmente à falta de conhecimento sobre a existência e ao uso dessas plantas. No passado, as PANC

eram conhecidas e faziam parte da alimentação cotidiana da população, sendo facilmente encontradas nas ruas e cultivadas em hortas. Tradicionalmente, as mulheres são as responsáveis pela preparação das refeições e escolha dos alimentos, possuindo conhecimentos práticos adquiridos com suas mães e avós, um saber importante que necessita ser resgatado e que valoriza o conhecimento popular e tradicional sobre as PANC (Polesi *et al.*, 2017). Esse conhecimento passado de geração em geração é rica fonte de saberes que, associado ao conhecimento científico, propicia melhorias na qualidade de vida das pessoas (Paulet *et al.* 2014). De forma geral, qualquer parte das PANC pode ser consumida, mas para cada espécie há uma indicação do órgão a ser utilizado, isso porque algumas precisam ser consumidas apenas cozidas ou branqueadas. É o caso do cansanção, que para consumo deve-se sempre colher as partes mais jovens dos ramos e utilizar a temperatura para neutralizar a substância urticante seja refogando, fervendo, assando ou fritando (Jardim *et al.*, 2022). Em relação aos alimentos tradicionais, as PANC se destacam pela sua composição rica em fibras, vitaminas, antioxidantes e sais minerais, o que confere a elas propriedades funcionais (Kelen *et al.*, 2015). A maioria das plantas alimentícias, assim como as plantas aromáticas e medicinais, utilizadas pela indústria normalmente são submetidas ao processo de secagem, logo após a colheita, com o intuito de aumentar a vida útil e conservar suas propriedades nutricionais e funcionais (Souza, 2021). **Conclusão:** Conclui-se que maioria dos participantes conheciam o termo PANC apesar do pouco consumo na alimentação. No entanto, demonstraram interesse em consumir produtos formulados a partir dessas plantas. Isso sugere que embora poucos conheçam o cansanção, a farinha obtida a partir dessa planta poderá ser consumida pela população. Observou-se que a principal fonte de informação sobre as PANC são os pais ressaltando a importância dessas informações serem repassadas pelo núcleo familiar. Destaca-se a importância das mulheres como disseminadoras do conhecimento teórico e prático sobre as PANC. Por fim, a disseminação de informações que destacam as PANC como alimentos ricos em nutrientes, contribuem para o aumento de seu consumo e para a promoção da segurança alimentar e nutricional e resgate da cultura alimentar.

## Referências

BADILLA, B.; MORA, G.; LAPA, A. J.; SILVA EMIM, J. A. Anti-inflammatory activity of *Urera baccifera* in Sprague-Dawley rats. **Revista de Biologia Tropical**, v. 7, n° 3, p. 365-371, 1999.

CORADO, P. I. S. A.; LIMA, L. N. C.; FONTENELLE, L. C. O consumo de plantas alimentícias não convencionais para a promoção da segurança alimentar e nutricional e da cultura alimentar brasileira. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 29, n. 00, 2022.

JARDIM, A. B.; JARDIM, J. G.; PAIXÃO, J. L.; ALVES, A. G. **O que tem pra comer? Plantas alimentícias não convencionais no sul da Bahia: cabruca, cultura e decolonialidade**. Ilheus, BA: Ed dos Autores, 2022.

KELEN, M. E. B., NOUHUYS, I. S. V., KEHL, L. C., BRACK, P., SILVA, D. B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): Hortaliças espontâneas e nativas** [internet]. Porto Alegre: UFRGS; 2015.

KÖHLER, M.; BRACK, P. Frutas nativas no Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. **Agriculturas**, v. 13, n. 2, p. 7-15, 2016.

MARTINS, G. R.; NOGUEIRA, F. L. P.; MENEZES, F. S.; KAPLAN, M. A. C. Atividade antioxidante do extrato etanólico e suas partições obtidos dos galhos de *Urera baccifera* Gaudich através do ensaio com DPPH. 29ª **Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química**, 2006.

PAULERT, R.; PUJARRA, S.; OLIVEIRA, F. G.; ZONETTI, P. C.; RUPPELT, B. M. Utilização Popular de plantas medicinais nos clubes de mães de Palotina-PR. **Revista Ciência em Extensão**, v. 10, n. 2, p. 55-64, 2014.

POLESI, R. G.; ROLIM, R.; ZANETTI, C. SANT'ANNA, V.; BIONDO, E. Agrobiodiversidade e Segurança Alimentar no Vale do Taquari, RS: Plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, v. 19, n. 2, p. 118-135, 2017.

RODRIGUES, S., MARINELLI, P. S., OTOBONI, A., TANAKA, A. Y., OLIVEIRA, A. S. Caracterização química e nutricional da farinha de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.). **Revista Científica Eletrônica de Ciência Aplicadas da FAEF**. São Paulo, Brasil. 2015.

SOUSA, Davi Oliveira. **Produção e aplicação da farinha de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata mill.*) para o desenvolvimento de novos produtos: uma revisão**. Trabalho de Conclusão de Curso, Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Uberlândia, 2021.

TERRA, S. B., VIEIRA, C. T. R. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): levantamento em zonas urbanas de Santana do Livramento, RS.



## 11ª Feira Brasileira dos Colégios de Aplicação e Escolas Técnicas

**Ambiência:** Revista do Setor de Ciências Agrárias e Ambientais, v.15(1):112-30, 2019.

TULER, A. C., PEIXOTO, A. L., SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**. 2019.