

INOVAÇÃO NA CULTURA DAS PANC'S

Matheus Emanuel de Oliveira¹, Veronica Alves dos Santos², Veronica Sabrina Padovan³, Fernanda Cristina Pierre⁴

¹ Discente do Curso de Tecnologia em Agronegócio da Faculdade de Tecnologia de Botucatu, matheusoliveirameo@gmail.com

²Discente do Curso de Tecnologia em Agronegócio da Faculdade de Tecnologia de Botucatu, veronicaalves1790@gmail.com

³ Discente do Curso de Tecnologia em Agronegócio da Faculdade de Tecnologia de Botucatu, veronicaspadovan@gmail.com

⁴Docente do Curso de Tecnologia em Agronegócio da Faculdade de Tecnologia de Botucatu, fernanda.pierre@fatec.sp.gov.br

RESUMO: As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são plantas que não se comem por falta de costume ou de conhecimento. Nativas ou exóticas são comumente chamadas de “mato”, “daninhas”, “invasoras” e até “nocivas” por brotarem espontaneamente entre as plantas (WEIMES, 2016). As PANCS possuem potencial nutricional, favorecendo a dieta, através da elaboração gastronômica de pratos que atraem a atenção dos possíveis consumidores e, que ao olhar abrangente do agronegócio, apresenta grande oportunidade de crescimento, e por serem pequenas culturas rústicas, são menos suscetíveis a ataques de pragas, e não necessitam de utilização de defensivos agrícolas (GIRÃO, 2018). Ao inserir as plantas não convencionais na alimentação, os benefícios da dieta variam entre mudança da rotina do cardápio, descobrindo novos sabores aliados a uma alimentação abundante em nutrientes indispensáveis para a homeostase do organismo humano, sendo tratada como alimentação alternativa adequada, saudável e consciente (KINUPP, 2014). As PANC'S podem ser classificadas como folhas, frutos, sementes e raízes. Dentre essa classificação, as variedades mais conhecidas pela população são a Bertalha (*Anrederacordifolia*), Capuchinha (*Tropaeolummajus*), Dente-de-leão (*Taraxacumofficinale*), Jambo-vermelho (*Syzygiummalaccense*(L) Merr. & L. M. Perry), Melão de São Caetano (*Momordica charantia*), Peixinho (*Stachys byzantina*), Rosélia (*Hibiscus sabdariffa*) e Beldroega (*Portulaca oleracea*) (LIBERATO; LIMA; SILVA, 2019). Esses alimentos não convencionais podem estar próximos de toda a população, seja nos quintais das casas, nos jardins da vizinhança, ou até mesmo, no meio da calçada que habitualmente caminhamos, no entanto, é válido salientar que não se deve consumi-las de qualquer local em que forem encontradas, e sim, de locais próprios de cultivo, baseados em técnicas de hortaliças (KINNUP; BARROS, 2008). A metodologia desse estudo baseia-se em pesquisas e coletas de artigos científicos em sites acadêmicos como EMBRAPA, portal digital Scielo, revistas técnicas e uma densa

análise do livro *Plantas Alimentícias não Convencionais no Brasil*, do principal difusor e estudioso das plantas alimentícias não convencionais, Valdely Kinupp, de 2008. O Brasil possui uma grande agro-biodiversidade, estima-se que em torno de 10.000 espécies nativas tem potencial alimentício (EMBRAPA, 2017). São identificadas por pesquisas etnobotânicas e utilizadas na alimentação humana, em auxílio à saúde. A sua utilização e conhecimentos são mais populares no meio indígena (SILVA; BOEIRA, 2018). Pesquisas feitas na UFMG comprovam benefícios de combate ao câncer pela Ora-pro-nóbis, controle de pressão arterial e doenças estomacais (GIRÃO et al., 2018). Por meio da literatura foi possível analisar os valores alimentícios dos produtos locais e é notório que esse ramo de produção agrícola precisa ter mais aptidão nas pesquisas e melhoramento na divulgação dos resultados, já que o conhecimento dessas plantas não convencionais e seus benefícios são assíduas entre os mais velhos. Vive-se em uma época de busca por produtos saudáveis, de origens conhecidas e que contribuam para conservação ambiental, e para isso é preciso investir em pesquisas básicas e aplicadas e, sobretudo, em programas educativos através dos meios de comunicação, que podem reverter os preconceitos às PANC's, ressaltando seus benefícios. O objetivo deste trabalho é estudar as plantas alimentícias não convencionais, seus nutrientes e difundir os conhecimentos adquiridos através da pesquisa bibliográfica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMBRAPA. Agência de Informação Embrapa. **Ações de resgate e de multiplicação de plantas alimentícias não convencionais (PANC) promovem sua volta ao campo e à mesa**. 2017. Disponível em:

<<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/28512089/acoes-de-resgate-e-de-multiplicacao-de-plantas-alimenticias-nao-convencionais-panc-promovem-sua-volta-ao-campo-e-a-mesa>>. Acesso em: 05 set. 2019.

GIRÃO, Lúcio Vilela Carneiro et al. **Avaliação Da Composição Bromatológica De Ora-Pro-Nóbis**. Disponível em:

<<http://www.abhorticultura.com.br/biblioteca/arquivos/Download/Biblioteca/pmfi5000c.pdf>>. Acesso em: 04 set. 2019.

KINUPP, Valdely Ferreira; BARROS, Ingrid Bergman. I.B.I. de Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.28, n.4, p. 846-857, 2008. Disponível em < <http://www.scielo.br/pdf/cta/v28n4/a13v28n4.pdf>>. Acesso em: 05 set. 2019.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Instituto Plantarum de Estudos da Flora, São Paulo, 2014.

LIBERATO, Pricila da Silva; LIMA, Danielly Vasconcelos Travassos de; SILVA, Geuba Maria Bernardo da. **PANCs-Plantas alimentícias não convencionais e seus benefícios nutricionais**. 2019. Disponível em: <<http://www.environmentalsmoke.com.br/index.php/EnvSmoke/article/view/64/57>>. Acesso em: 05 set. 2019.

SILVA, Karoline Castro da; BOEIRA, Amanda Shirleia Pinheiro. **Catálogo de Plantas Alimentícias Não Convencionais Comercializadas nas Feiras Livres e Mercados**. 2018. Disponível em: <https://issuu.com/karolinecastro3/docs/cat__logo_de_pancs_manaus_oficial>. Acesso em: 01 set. 2019.

WIEMES, Anelise et al. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): o potencial da biodiversidade brasileira**. 2016. Elaborada por Revista Brasileira de Nutrição Funcional. Disponível em: <http://www.ibnfuncional.com.br/_site/wp-content/plugins/custom-post-type-attachment-pro/download.php?id=Mzk0Mg==&file=MQ==>. Acesso em: 10 set. 2019.