



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE TRÊS ESPÉCIES DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

Bruna Letícia Vergani^a, Ana Lúcia Hoefel^{*a}, Patrícia Kelly Wilmsen Dalla Santa Spada^a

a) Curso de nutrição do Centro Universitário da Serra Gaúcha FSG.

*Ana Lúcia Hoefel,
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -
CEP: 95020-472.

Palavras-chave:
PANC. Segurança Alimentar e
Nutricional. Análise Nutricional
Sustentabilidade.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: A preocupação com as condições de segurança alimentar e nutricional da população no Brasil se tornou crescente. O conceito adotado pelo Brasil, conforme a Lei nº. 11.346 de 2006 caracteriza a segurança alimentar e nutricional como um processo multidimensional, que envolve toda a cadeia alimentar, sendo determinado por fatores que vão desde a produção agrícola, distribuição e acesso dos alimentos à população. (GUBERT; BENÍCIO; DOS SANTOS, 2010) O uso de plantas na alimentação humana é tão antigo quanto a própria humanidade. (LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018). E, o desenvolvimento da agricultura moderna fez com que elas também representassem uma alternativa de atividade econômica para comunidades rurais, contribuindo para economia local e regional (BORGES; DA SILVA, 2018). Plantas alimentícias são plantas que possuem partes ou produtos que podem ser utilizadas na alimentação humana, elas podem ser consumidas diretamente ou serem plantas que fornecem óleos, condimentos usados para cozinhar e temperos. (FAO, 1992; PATERNIANI, 2001). O processo de industrialização e o concomitante aumento da população levaram ao abuso generalizado da terra e à degradação ambiental. A agricultura, por si só compreende um processo que perturba a natureza, mesmo que com o desenvolvimento tecnológico o processo seja minimizado. (PATERNIANI, 2001) Na atualidade trabalhos tem apontado que o uso de plantas denominadas plantas alimentícias não convencionais, PANCs podem ser alternativas viáveis para alimentação humana sendo-o também para o ecossistema, pois, se desenvolvem sem a necessidade de derrubadas de novas áreas ou insumos.(BRESSAN et al., 2011). Assim, baseado na escassez de trabalhos avaliando a composição de algumas PANC comumente utilizadas aliado ao seu potencial de uso na dieta de

populações fez com que desenvolvêssemos a ideia de, por meio de análise físico-química, identificar as características nutricionais de 3 PANC comuns na região da serra gaúcha e com grande potencial para uso alimentício. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de um estudo experimental no qual foi avaliada a composição nutricional das amostras de *Rumex obtusifolius* (língua-de-vaca), *Vernonia polysphaera* (assa-peixe) e *Conyza bonariensis* (buva). As dosagens foram realizadas em triplicata seguindo os protocolos dos autores correspondentes. As amostras foram obtidas na Agrofloresta denominada 'Caminhos da Floresta', localizado no interior de Forqueta, Caxias do Sul, colhidas no mês de fevereiro de 2020 nas primeiras horas da manhã e todas as amostras eram da mesma colheita. As análises do teor de cinzas e do teor de água (umidade) foram conduzidas a partir de metodologias para análise de alimentos de Instituto Adolfo Lutz. (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 1985). Os teores de umidade foram determinados pelo método gravimétrico em estufa com circulação de ar a 70°C. Foram utilizadas amostras que pesaram em torno de 2,3g a 3,3g de Assa Peixe, 3g a 4,01g de Língua de Vaca e 2,2g a 2,7g de Buva, foram aquecidos os cadinhos com as amostras, em estufa a 105°C, por 18 horas. Após foram resfriados no dessecador e pesados. Os teores de cinzas foram determinados pelo método gravimétrico, com incineração em mufla a 550°C, foram utilizadas amostras que pesaram entre 2,6g a 3,3g de Assa Peixe, 3,3g a 4,4g de Língua de Vaca e 1,7g a 2,2g de Buva que estavam em cadinhos, as mesmas calcinaram até que as cinzas se tornaram brancas e acinzentadas, esse processo durou em média 12 horas. Após ter resfriado foi feita a pesagem, e o cálculo a partir das Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos de Instituto Adolfo Lutz. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Em relação à umidade a amostra de Língua de vaca foi a que obteve um percentual mais alto, de $86,16 \pm 0,91$, a Buva e Assa peixe apresentaram percentuais menores e com valores semelhantes $81,70 \pm 0,33$ e $81,54 \pm 1,89$, respectivamente. Com relação à quantidade de cinzas das amostras, observa-se que as 3 espécies apresentaram quantidades semelhantes de resíduos de cinzas. As espécies Buva e Assa peixe ficaram com resultados praticamente iguais, $1,67 \pm 0,52$ e $1,70 \pm 0,46$, respectivamente. E, a Língua de vaca apresentou $1,57 \pm 0,11$. A determinação da umidade de um alimento é extremamente importante e comumente utilizada em análise de alimentos, uma vez que a umidade, ou o teor de água, é diretamente relacionado com a durabilidade e a qualidade de um alimento. (PARK et al., 2014) A alimentação, sobre o ponto de vista nutricional, é determinante para a oferta de carboidratos, proteínas e lipídios ao organismo. São nutrientes essenciais a saúde e a qualidade de vida humana, mas, tão importante quanto estes, são os micronutrientes, vitaminas e minerais. Os quais devem ser consumidos em

proporções adequadas, pois, reações químicas nas células são dependentes desses compostos. **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos nesse trabalho mostram a importância dos estudos sobre a composição de plantas alimentícias não convencionais, essas em específicas do estudo que já temos conhecimento da sua composição podem contribuir para nutrição e hidratação da alimentação das pessoas de diversos grupos sociais, inclusive de pessoas que estão em insegurança alimentar, pois são plantas de fácil acesso, agricultores também podem se beneficiar, pois podem vê-las não como “pragas” em suas culturas, mas como uma nova fonte de renda e, além disso, promoveria a diversidade nas dietas, que costumam se basear sempre nos mesmos legumes e vegetais.

REFERÊNCIAS

- GUBERT, M. B.; BENÍCIO, M. H. D. A.; DOS SANTOS, L. M. P. Estimativas de insegurança alimentar grave nos municípios brasileiros. **Cadernos de Saude Publica**, v. 26, n. 8, p. 1595–1605, 2010.
- LEAL, M. L.; ALVES, R. P.; HANAZAKI, N. Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 14, n. 1, p. 1–9, 2018.
- BORGES, C. K. G. D.; DA SILVA, C. C. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus, AM. **Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar**, v. 4, n. 11, p. 466–477, 2018.
- FAO - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO. **Productos forestales no madereros; posibilidades futuras**. Roma: [s.n.].
- PATERNIANI, E. Agricultura sustentável nos trópicos. **Estudos Avançados**, v. 15, n. 43, p. 303–326, 2001.
- PRESCOTT-ALLEN, R.; PRESCOTT-ALLEN, C. How Many Plants Feed the World? **Conservation Biology**, v. 4, n. 4, p. 365–374, 1990.
- BRESSAN, R. A. et al. Stress-adapted extremophiles provide energy without interference with food production. **Food Security**, v. 3, n. 1, p. 93–105, 2011.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 1. ed. São Paulo: [s.n.].
- PARK, K. J. B. et al. SECAGEM: FUNDAMENTOS E EQUAÇÕES. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v. 16, n. 1, p. 93–127, 2014.
-