

Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS

Unconventional food plants from metropolitan region of Porto Alegre, RS

KINUPP, Valdely Ferreira

EAFM, val@eafmanaus.gov.br

Resumo da tese de doutorado defendida na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Agronomia, Programa de Pós Graduação em Fitotecnia, tese de doutorado, Porto Alegre, RS, Brasil, (562 p.), novembro, 2007.

Orientadora: Ingrid Bergman Inchausti de Barros

RESUMO

Muitas espécies de plantas espontâneas ou silvestres são chamadas de “daninhas”, “inços”, “matos” e outras denominações reducionistas ou pejorativas, pois suas utilidades e potencialidades econômicas são desconhecidas. No Brasil não se conhecem estudos sobre o percentual de sua flora alimentícia e poucas espécies nativas foram estudadas em relação à composição bromatológica e avaliadas sob o aspecto sensorial e fitotécnico. Visando minimizar parte destas lacunas foi executado o presente estudo na Região Metropolitana de Porto Alegre (RMPA), Rio Grande do Sul. Realizaram-se consultas aos herbários da região e revisões bibliográficas exaustivas tanto do aspecto florístico da RMPA quanto da literatura sobre plantas utilizadas na alimentação humana. As análises bromatológicas, dos minerais e sensoriais foram realizadas de acordo com os protocolos usuais e os cultivos e manejos experimentais foram realizados dentro dos preceitos agroecológicos, em parceria com uma produtora rural. Estimou-se a riqueza florística da RMPA em 1.500 espécies nativas, sendo que 311 delas (21%) possuem potencial alimentício. Destas, 153 (49%) são acréscimos à maior listagem mundial do tema e 253 (76%) foram consumidas e ou experimentadas no presente estudo. Desta flora alimentícia foram selecionadas 69 espécies (22%) para análises dos minerais e proteínas das partes de interesse de alimentício; quatro outras espécies de grande potencial (*Acanthosyris spinescens*, *Melothria cucumis*, *M. fluminensis* e *Vasconcellea quercifolia*) tiveram suas composições bromatológica e mineral determinadas e foram caracterizadas em relação a aspectos biológicos e ou fitotécnicos e duas espécies (*M. cucumis* e *V. quercifolia*) foram avaliadas sensorialmente. Os estudos realizados mostraram o inequívoco potencial alimentício de um número significativo de espécies autóctones subutilizadas, cujo aproveitamento econômico poderá contribuir para o enriquecimento da dieta alimentar humana e o incremento da matriz agrícola brasileira e ou mundial.

ABSTRACT

Many species of spontaneous or wild plants are generally referred to as “weeds” or other reductionist or pejorative terms (“daninhas”, “inços”, “matos”), despite their uses and economic potentials not being known. There have been no previous studies in Brazil of the percentage of the flora that is edible, and few native species have been studied for their bromatological composition or evaluated sensorially. The present study aims to reduce this gap for the Metropolitan Region of Porto Alegre (MRPA), Rio Grande

do Sul State. The regional herbaria and the floristic literature relating to the MRPA were exhaustively studied for references to plants being used as human food. Bromatological, mineral and sensorial analyses were made following the usual protocols, and cultivation and experimental management were carried out according agroecological principles, in partnership with an agricultural producer. The MRPA is estimated to have about 1,500 native species, of which 311 (21%) are potentially edible. Of these, 153 (49%) are additions to the largest international listing of edible plants and 253 (76%) were consumed or tasted during the present study. Of this potentially edible flora, 69 species (22%) were selected for analysis of the mineral and protein content of their edible parts; the bromatological and mineral composition of four other species of high potential (*Acanthosyris spinescens*, *Melothria cucumis*, *M. fluminensis* and *Vasconcellea quercifolia*) were determined, and their biological and phytotechnical characteristics described. Of these, two species (*M. cucumis* and *V. quercifolia*) were evaluated sensorially. These studies show the strong alimentary potential of a significant number of under-utilized native species whose economic use would contribute for the enrichment of the human diet and to the development of the Brazilian and world agricultural matrix.