



IX Simpósio Brasileiro de Agropecuária Sustentável
VI Congresso Internacional de Agropecuária Sustentável

20 e 21 de Setembro de 2018

Biblioteca Central, Campus UFV, Viçosa – MG

Potencial do uso da *Pereskiaaculeata* Mill. na segurança alimentar em comunidades em situação de risco e vulnerabilidade social¹

Raimeyre Nobre Dias², Maria Fernanda Berlingieri Durigan³, Pedro Vitor Pereira Guimarães⁴

¹Parte da dissertação de mestrado da primeira autora.

²Mestranda em Agroecologia do Programa de Pós-graduação em Agroecologia (bolsista CAPES), Universidade Estadual de Roraima, e-mail: raimeyrenobre@hotmail.com.

³Doutora em Agronomia (Produção Vegetal), Orientadora, Pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Roraima), e-mail: maria.durigan@embrapa.br.

⁴Doutorando em Biodiversidade e Biotecnologia da Rede de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal, Universidade Federal de Roraima, e-mail: pedrovpg@hotmail.com.

Resumo: O potencial da ora-pro-nóbis (*Pereskiaaculeata* Mill.) tem chamado atenção de extensionistas, técnicos e pesquisadores devido sua rusticidade, adaptabilidade e baixo custo de produção, podendo ser, alternativa para diversificar e melhorar a qualidade nutricional da dieta de populações de baixa renda. Esta pesquisa bibliográfica teve como objetivo socializar as principais potencialidades de uso da *P. aculeata* que possam promover a segurança alimentar em comunidade em situação de risco e vulnerabilidade social. Elaborou-se pesquisa bibliográfica nas plataformas da Scielo, Google Acadêmico e periódicos da CAPES, com as palavras-chave: segurança alimentar; PANCS; *Pereskiaaculeata* Mill; em comunidade em situação de risco e vulnerabilidade social, farinha de ora-pro-nóbis. O uso de plantas como a ora-pro-nóbis, como estratégia de fortificação de alimentos, é apontado como um dos fatores para reverter à situação de desnutrição e má alimentação. Fica clara a potencialidade de uso de *P. aculeata* na promoção da segurança alimentar em comunidades em situação de risco e vulnerabilidade social, agindo como complemento nutricional na alimentação.

Palavras-chave: enriquecimentos de alimentos, ora-pro-nóbis, plantas alimentícias não convencionais, suplemento nutricional

Potential of the use of *Pereskiaaculeata* Mill. in food security in communities at risk and social vulnerability¹

Abstract: The potential of the ora-pro-nóbis (*Pereskiaaculeata* Mill.) Has attracted attention of extensionists, technicians and researchers due to their rusticity, adaptability and low cost of production, being able to diversify and improve the nutritional quality of the diet of populations of low income. This bibliographic research aimed to socialize the main potential of *P. aculeata* that can promote food security in a community at risk and social vulnerability. Bibliographic research was carried out on the platforms of Scielo, Google Academic and CAPES journals, with the following keywords: food security; PANCS; *Pereskiaaculeata* Mill; in a community at risk and social vulnerability, ora-pro-noob flour. The use of plants such as ora-pro-nóbis as a food fortification strategy is considered as one of the factors to revert to the

situation of malnutrition and poor nutrition. It is clear the potential use of *P. aculeata* in promoting food security in communities at risk and social vulnerability, acting as nutritional complemento in food.

Key words: enrichment of foods, ora-pro-nóbis, unconventional food plants, nutritional supplement

Introdução

O potencial da ora-pro-nóbis (*Pereskiaaculeata* Mill.) tem chamado atenção de extensionistas, técnicos e pesquisadores devido sua rusticidade, adaptabilidade e baixo custo de produção, sendo considerada uma cultura agrícola de potencial socioambiental que atende a necessidade da agricultura familiar e comunidades em situação de risco e vulnerabilidade social.

Os alimentos não convencionais caracterizam-se como alternativa para diversificar e melhorar a qualidade nutricional da dieta de populações de baixa renda, pois, são baratos e, podem também ser cultivados em seus domicílios ou em hortas comunitárias.

A segurança alimentar deve ser garantida a toda população, isto significa acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidades adequadas. Os alimentos devem ser nutritivos e saborosos de modo a satisfazer as demandas fisiológicas de cada indivíduo, para que este leve uma vida ativa e saudável. É importante ressaltar que as práticas alimentares promotoras de saúde, devem respeitar à diversidade cultural, sendo social, econômica e ambientalmente sustentável (FAO, 1996; GALLINA *et al.*, 2012; MELÃO, 2012).

As folhas de ora-pro-nóbis são comestíveis, podendo ser usadas em várias preparações, como farinhas, saladas, refogados, tortas e massas alimentícias, além do preparo de pratos típicos (MARSARO-JÚNIOR *et al.*, 2011). Devido aos elevados teores de proteínas apresentados pelas cactáceas do gênero *Pereskia*, essa planta é denominada "carne de pobre" (ROCHA *et al.*, 2008). Essa potencialidade aplicada às comunidades menos assistidas socioeconomicamente se consagra como uma estratégia para garantir a segurança alimentar, que é uma das bases da agroecologia (SILVA, 2010).

O Brasil é um país com uma vasta biodiversidade de plantas onde são encontrados ricos nutrientes e minerais. As hortaliças não convencionais são alternativa alimentar e uma opção de atividade agropecuária (DIAS *et al.*, 2005), podendo gerar trabalho, emprego e renda, além de serem plantas com excelente valor nutricional, de fácil cultivo e baixo custo (ROCHA *et al.*, 2008).

As deficiências nutricionais são um dos graves problemas mundial e representam grande desafio para a saúde pública no Brasil. A proposta de promover mudanças nos hábitos alimentares, resgatando as práticas alimentares locais, com elevado teor nutricional, somente será possível com um processo educativo contínuo, socializando e conscientizando a população do consumo das plantas alimentícias não convencionais (PANCS), esclarecendo seus benefícios, vantagens e formas de consumo, através de receitas utilizadas no cotidiano familiar ou no preparo de farinhas.

Esta pesquisa bibliográfica teve como objetivo resgatar as principais potencialidades de uso da *P. aculeata* que possam promover a segurança alimentar em comunidade em situação de risco e vulnerabilidade social.

Tópicos

A base metodológica é a abordagem crítica de caráter qualitativa. Trata-se de uma revisão de literatura sobre as potencialidades da ora-pro-nóbis, que possam auxiliar no processo de promoção da segurança alimentar em comunidade em situação de risco e

vulnerabilidade social. Para discutir o trabalho foi elaborada uma pesquisa bibliográfica nas plataformas da Scielo, Google Acadêmico e periódicos da CAPES, com as palavras-chave: segurança alimentar; PANCS; *Pereskiaaculeata* Mill; em comunidade em situação de risco e vulnerabilidade social, farinha de ora-pro-nóbis; que possibilitaram debater a potencialidade da ora-pro-nóbis na segurança alimentar no benefício da comunidade.

Discussão

Constatou-se que o uso de plantas, como estratégia de fortificação de alimentos, é apontado como um dos fatores para reverter à situação de desnutrição e má alimentação mundial. A ora-pro-nóbis, em especial, é considerada como potencial diversificação na produção agrícola, principalmente familiar, cujo estudo e cultivo devem ser incentivados (ALMEIDA, 2014). Além disso, é uma planta que produz frutos comestíveis em abundância, dos quais é possível obter sucos, geléias, licores e gelados comestíveis, entre outros produtos (RIBEIRO, 2014).

É fonte de fibra insolúvel podendo ser usada em indivíduos que precisem de dietas hipocalóricas e hipocolesterolêmicas. Apresenta vantagens por ter baixo custo de produção, pois, é de fácil cultivo, podendo ser encontradas em terrenos e locais públicos ou, cultivada em ambientes domésticos (GONÇALVES et al., 2014; RIBEIRO et al., 2013; MORAES, 2011). Em estudos com o ora-pro-nóbis seco, relataram elevados teores de proteínas (24,73%) e minerais, em destaque ao cálcio (3.800 mg/100g) e ferro (28,12 mg/100g). (PINTO et al. 2005; SILVA et al. 2005).

Na comparação de matéria seca de 100g da farinha das folhas de ora-pro-nóbis com 100 g de feijão cozido (4,2% de proteína), ambas fontes de proteínas de origem vegetal (TACO, 2011), observa-se que a farinha desta cactácea apresenta maior teor protéico (NOBREGA et al., 2012). Como alguns grupos populacionais ainda apresentam dieta com acesso limitado às proteínas animais, o consumo de fontes vegetais ricas em proteínas e de alto valor biológico poderá prevenir ou tratar carências nutricionais relacionadas a este nutriente (QUEIROZ et al., 2011).

Conclusões

A partir desta pesquisa, fica clara a potencialidade de uso de ora-pro-nóbis na promoção da segurança alimentar em comunidades em situação de risco e vulnerabilidade social, pois, seu uso correto é uma alternativa de amenizar e evitar possíveis carências nutricionais, agindo como suplemento nutricional na alimentação.

P. aculeata além de ser de uma planta de fácil cultivo e de crescimento rápido, tem boa adaptação às condições de clima tropical, o que facilita sua produção nas condições de agricultura familiar do extremo norte brasileiro.

É necessário que mais estudos possam ser feitos, quanto à verificação das qualidades físico-química e biológicas e ainda estudos que verificaram seus efeitos, de modo a analisar seus valores nutritivos para o consumo humano.

Literatura citada

ALMEIDA, M. E. F.; JUNQUEIRA, A. M. B.; SIMÃO, A. A.; CORRÊA, A. D. Caracterização química das hortaliças não-convencionais conhecidas como ora-pro-nobis. **Bioscience Journal**, v. 30, p. 431-439, 2014.

DIAS, A.C.P.; PINTO, N.A.V.D.; YAMADA, L.T.P.; MENDES, K.L.; FERNANDES, A.G. Avaliação do consumo de hortaliças não convencionais pelos usuários das unidades do programa saúde da família (PSF) de Diamantina – MG. **Alimentos e Nutrição**, v. 16, n. 3, p. 279-84, 2005.

GALLINA, L. Representações sobre segurança alimentar e nutricional nos discursos de um Conselho de Alimentação Escolar. **Saúde soc.**, São Paulo, v. 21,n. 1,p. 89-102, 2012.

GONÇALVES, J.P.Z. et al. Quantificação de proteínas e análise de cinzas encontradas nas folhas e caule da ora-pro-nóbis (*Pereskiaaculeata* Miller). In: anais XX Congresso Brasileiro de Engenharia química, 2014 – Florianópolis, SC, 2014.

MARSARO-JÚNIOR, A. L.; SOUZA-FILHO, M. F. de; ADAIME, R. STRIKIS, P. C. First report of natural infestation of *Pereskiaaculeata* Miller (cactaceae) by *Ceratitiscapitata* (Wiedemann) (Diptera: Tephritidae) in Brazil. **Revista de Agricultura**, v. 86, n. 2, p. 151-154, 2011.

MELÃO, I.B. Produtos sustentáveis na alimentação escolar: o PNAE no Paraná. **Caderno IPARDES - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social**, Estudos e Pesquisas, v. 2, n. 2, 2012.

MORAES, C. M. dos S. Teor de Minerais em folhas e caules de ora-pro-nóbis cultivada sob níveis de radiação solar direta. **Sociedade Brasileira de Química**. Florianópolis, SC, 2011.

NOBREGA, G.C.O.; BARROS, V.V.F.; CONCEIÇÃO, R.S. Avaliação sensorial de produtos de panificação elaborado a partir de farinha de ora-pro-nóbis (*Pereskiaaculeata* spp.). In: Congresso Brasileiro de Nutrição, 22, 2012, Pernambuco. **Anais...** Pernambuco, 2012.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA AGRICULTURA. Alimentação para todos. **Roma, FAO**. 1996.

QUEIROZ, C.R.A.A.; MELO, C.M.T.; ANDRADE, R.R.; PAVANI, L.C.; MORAIS, S.A.L. Composição centesimal de frutos de ora-pro-nóbis. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA, 34., 2011, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis, 2011.

RIBEIRO, A.P. Et.al. **Ora-pro-nóbis: cultivo e uso como alimento humano**. Em Extensão, Uberlândia, v. 13, n. 1, p. 70-81, 2014.

ROCHA, D.R.C.; PEREIRA JÚNIOR, G.A.; VIEIRA, G.; PANTOJA, L.; SANTOS, A.S.; PINTO, N.A.V.D. Noodles added of ora-pro-nóbis (*Pereskiaaculeata* Miller) dehydrated. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 19, n.4, p. 459-65, 2008.

SILVA, J.S. Agroecologia: base estratégica para a segurança alimentar. **Revista Verde**, v.5, n.1, p.1-6, 2010.

SILVA, M.C.; PINTO, N. A.V.D. Teores de nutrientes nas folhas de taioba, ora-pro-nóbis, serralha e mostarda coletadas no município de Diamantina. In: FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DO VALE DO JEQUITINHONHA, 1, 2005, Diamantina, MG. **Anais...** Diamantina, 86p., 2005.

TACO - **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas: NEPAUNICAMP, 2011.