KAROLINE CASTRO DA SILVA
Bióloga, especialista em Gestão de Recursos Naturais e Meio Ambiente, Manaus-Am
AMANDA SHIRLEIA PINHEIRO BOEIRA
Prof.ª°. Bióloga, *MSc.* em Botânica, Taxonomia e Sistemática Vegetal, Manaus-Am

PANC

CATÁLOGO ILUSTRATIVO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COMERCIALIZADAS NAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE MANAUS-AMAZONAS

Manaus-AM

2017

Silva, Karoline Castro da & Boeira, Amanda Shirleia Pinheiro

Catálogo Ilustrativo de Plantas Alimentícias não convencionais Comercializadas nas Feiras Livres e Mercados de Manaus-Amazonas / Karoline Castro da Silva, Amanda Shirleia Pinheiro Boeira- Centro Universitário do Norte-Uninorte, Manaus-Amazonas, 2017.
103 f.: il.

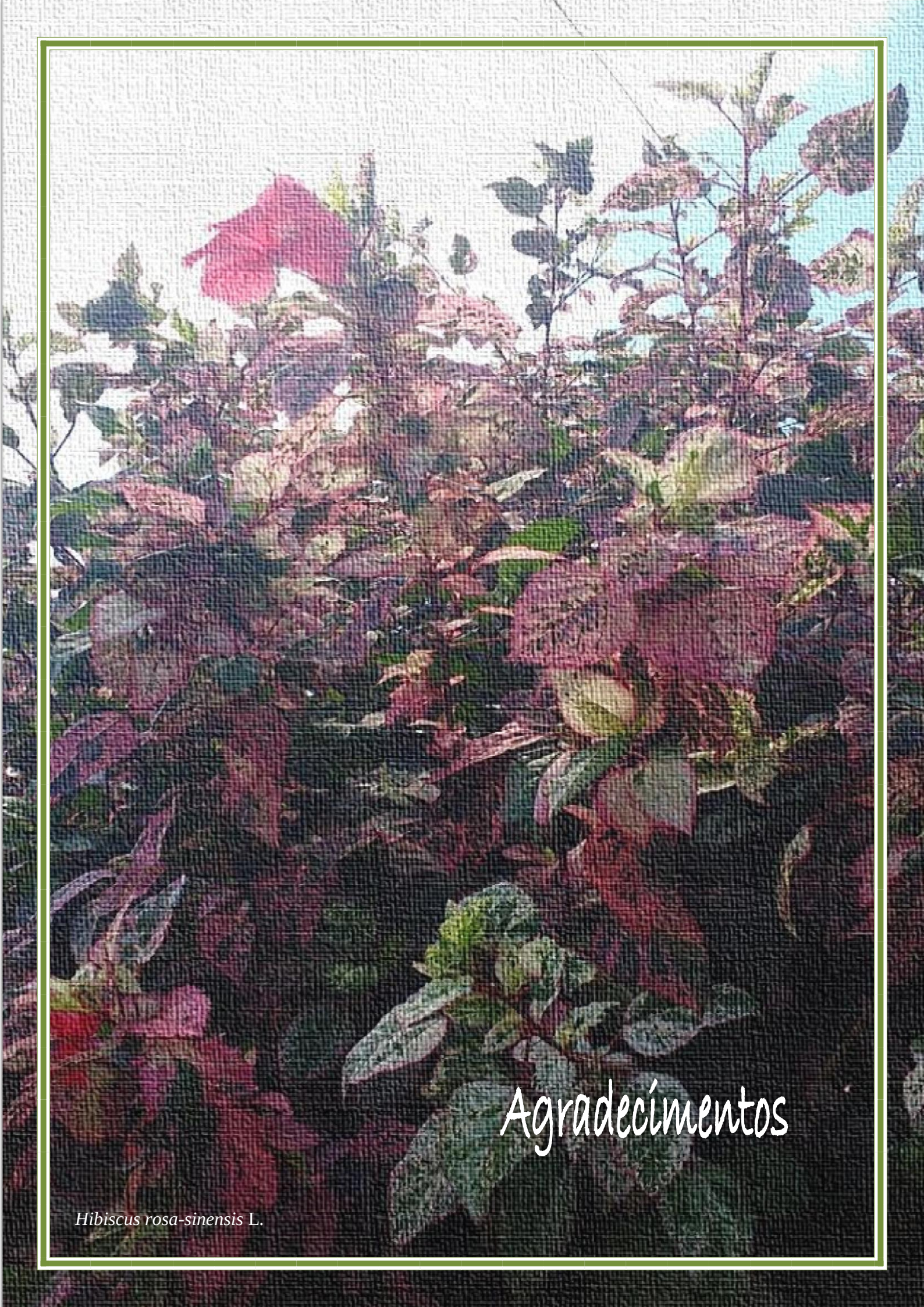
Organizadoras:

Karoline Castro da Silva

Bióloga, *Esp.* em Gestão de Recursos Naturais e Meio Ambiente

Amanda Shirleia Pinheiro Boeira

Prof.ª°. Bióloga, *MSc.* em Botânica, Taxonomia e Sistemática Vegetal



Agradecimentos

Hibiscus rosa-sinensis L.

Agradecimentos

As autoras deseja manifestar os agradecimentos a todos os funcionários das Feiras e Mercados de Manaus, Amazonas por compartilhar seus conhecimentos, experiências e tempo precioso, colaborando dessa forma para impulsionar o moto infinito do aprender e ensinar.

Enfim a todos que contribuíram de forma direita e indireta para a concretização desse catálogo!



Índice

Spondias mombin L

Índice

1. **INTRODUÇÃO**.....10
2. *Hibiscus sabdariffa* L. 13
3. *Hibiscus rosa-sinensis* L.....14
4. *Hibiscus acetosella* Welw. ex Hiern.....;.....15
5. *Malvaviscus arboreus* Cav.....17
6. *Acmella oleracea* (L.) R.K.Jansen.....;;.....18
7. *Matricaria recutita* L.....19
8. *Cymbopogon citratus* (DC. Ex Nees) Stapf 20
9. *Laurus nobilis* L.....21
10. *Cynara scolymus* L.....22
11. *Lavandula angustifolia* Mill.....24
12. *Foeniculum vulgare* Mill.....25
13. *Pimperella anisum* L. 27
14. *Eryngium foetidum* L.....28
15. *Kalanchoe pinnata* (Lam.) Pers.....30
16. *Salvia hispanica* L.....31
17. *Celosia argentea* L.....32
18. *Illicium verum* Hook.f.....33
19. *Allium fistulosum* L.....34
20. *Mauritia flexuosa* L. f.....36
21. *Eugenia stipitata* McVaugh.....37
22. *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh 38
23. *Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) K.Schum.....39
24. *Euterpe oleracea* Mart.....40
25. *Sesamum radiatum* Schumach. & Thonn.....42
26. *Momordica charantia* L.....43
27. *Spondias mombin* L.....45
28. *Fridericia chica* (Bonpl.) L.G.Lohmann.....47
29. *Endopleura urchi* (Huber) Cuatrec.....48
30. *Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.....49
31. *Melissa officinalis* L.....50
32. *Thymus vulgaris* L.....52
33. *Rosmarinus officinalis* L.....53
34. *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni..... ..54
35. *Zingiber officinale* Roscoe.....56
36. *Dipteryx odorata* (Aubl.) Willd.....57
37. *Dipteryx alata* Vogel.....59
38. *Cinnamomum verum* J.Presl.....60
39. *Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss.....61
40. *Genipa americana L.*.....63
41. *Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.....64
42. *Aniba canelilla* (Kunth) Mez.....66
43. *Ocimum campechianum* Mill.....67
44. *Solanum melongena* L.....68
45. *Paullinia cupana* Kunth...../.....70
46. *Saccharum officinarum* L.....71
47. *Malpighia emarginata* D.C.....73
48. *Malpighia glabra* L.....74

49. *Ocimum basilicum* L.....75
50. *Manihot esculenta* Crantz.....77
51. *Curcuma longa* L.....78
52. *Dysphania ambrosioides (*L.*)* Mosyakin & Clemants.....79
53. *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry.....81
54. *Mentha piperita* L.....82
55. *Ocimum gratissimum* L.....84
56. **INDÍCE DE NOMES CIENTÍFICOS**.....86
57. **INDÍCE DE NOMES POPULARES**.....87
58. **REFERÊNCIA CITADA**.....89

.



Introdução

Mauritia flexuosa L. f

Introdução

Muitas plantas denominadas "daninhas", "inços", "pragas", "invasoras", “malezas”, "espontâneas" ou "ruderais", pois medram entre as plantas cultivadas, são espécies com grande importância ecológica e econômica. Esses termos são bastante discutíveis e depende muito do ponto de vista e do momento histórico. Mas são usados em idiomas diferentes (em inglês são chamadas de weed plants; em espanhol de malezas ou yuyos) ou recebem nomes diversos em diferentes regiões de um mesmo país para designar plantas sem usos conhecidos, ou ao menos difundidos entre a maioria das pessoas. Muitas destas espécies são alimentícias, ou seja, possuem uma ou mais partes que podem ser utilizadas na alimentação humana, sejam elas raízes, caules subterrâneos ou aéreos, folhas, flores, frutos e/ou sementes, mesmo que atualmente em desuso (ou quase) pela maior parte da população.

Na história da alimentação humana mundial há os modismos temporários e, obviamente, a alimentação sofre influências da mídia e dos interesses econômicos. Assim o Homem acabou optando pela especialização ao invés da diversificação alimentar. Muitas espécies atualmente denominadas "daninhas" por alguns vêm servindo de alimento para populações humanas desde o Paleolítico e outras que atualmente gozam de privilégios no campo, na indústria, nos mercados e nas mesas dos consumidores eram até pouco tempo atrás consideradas "inços" (agrião-d'água - *Nasturtium officinale* R.Br.; soja - *Glycine max* (L.) Merril).

Com o predomínio dos interesses econômicos e desenvolvimento de monoculturas onde umas poucas espécies melhoradas são cultivadas em diversas regiões do mundo e a globalização dos mercados, conhecimentos tradicionais caíram em desuso. As dificuldades de vida do pequeno produtor no campo sobrepujado também pela mecanização permitida pelas monoculturas levaram ao êxodo rural. Atualmente, mesmo as pessoas oriundas do meio rural já perderam muito dos conhecimentos práticos sobre as plantas que poderiam ser usadas como alimento. Muitas daquelas pessoas que ainda têm algum conhecimento do que pode ser utilizado como fonte complementar na alimentação parece ter vergonha de colher plantas em seus quintais ou sair para colher em terrenos baldios, sítios e outras áreas limítrofes não poluídas ou devem achar que estão regredindo ao Paleolítico. Aquelas que detêm poder financeiro compram nos grandes supermercados, feiras e muitas das pessoas carentes acomodam-se a pedir e ou aproveitar restos das feiras e lixos residenciais (KINUPP; BARROS, I. B.I., 2004).

Contudo, os dados disponíveis na literatura específica (DÍAZ-BETACOURT et al., 1999; RAPOPORT et al., 1995; RAPOPORT et al., 1997; RAPOPORT et al., 1998; RAPOPORT et al., 2001) e observações pessoais mostram que o fator preponderante para falta de uso é o desconhecimento do que pode ser utilizado como alimento e seu modo de preparo.

As plantas nativas e exóticas naturalizadas (PANCs), apesar de não ser a solução final para o problema da alimentação, podem ter um papel importante como suplemento da dieta alimentar, fonte de renda complementar, fixação do homem no campo, redução dos impactos ambientais e uma medida de valorização real dos recursos naturais (KINUPP; BARROS, 2008).

Existe ainda um grande número de espécies PANCs, a maioria ainda não foi sequer pesquisada quanto as suas propriedades nutricionais, funcionais ou mesmo medicinal, mais aos poucos vem sendo descoberto ou redescoberto pelo Brasil. Como foi possível observar nas entrevistas feitas aos permissionários, grande parte das plantas comercializadas no Mercado Adolpho Lisboa e na Feira da Manaus Moderna possuem algum tipo de potencial alimentício não convencional, até mesmo desconhecido pelos vendedores e pelos consumidores que muitos quando vão a uma feira ou mercado mais biodiverso não sabem dizer nome de muitas das folhas, raízes, sementes, frutas ou frutos que veem. E geralmente, se não sabem o nome que importante para a identificação taxonômica, também não sabem nada sobre quem faz esse trabalho (Taxonomistas), e para que servem e a maneira que devem ser usados, preparados ou consumidos. E, portanto, não são compradas, experimentadas nem conhecidas e valorizadas como alternativa alimentar (KINUPP; LORENZI, 2014).

E raros são estudos relacionados à comercialização de plantas em feiras e/ou mercados no Brasil (BERG 1984*;* M.M. STALCUP, Dados Não Publicados*;* SANTOS & SILVESTRE 2000*;* TRAFFIC, 2001*;* PARENTE & ROSA, 2001*;* ALMEIDA & ALBUQUERQUE, 2002*;* SHANLEY et al. 2002*;* PINTO & MADURO 2003; AZEVEDO & SILVA 2006).

Do ponto de vista de Azevedo & Kruel (2007), as feiras livres e mercados são um manancial, praticamente inexplorado, de investigações etnobotánicas que podem fornecer informações da maior importância para o conhecimento da diversidade, manejo e universo cultural de populações marginalizadas. Desta forma, percebe-se que as feiras livres e os mercados constituem um espaço privilegiado de expressão da cultura de um povo no que toca ao seu patrimônio etnobotânico, uma vez que um grande número de informações encontra-se lá, disponível, de forma centralizada, subjacente a um ambiente de trocas culturais intensas (ARJONA; MONTEZUMA; SILVA, 2007).

Ótima Leitura. Descubra as PANCs e bom apetite!