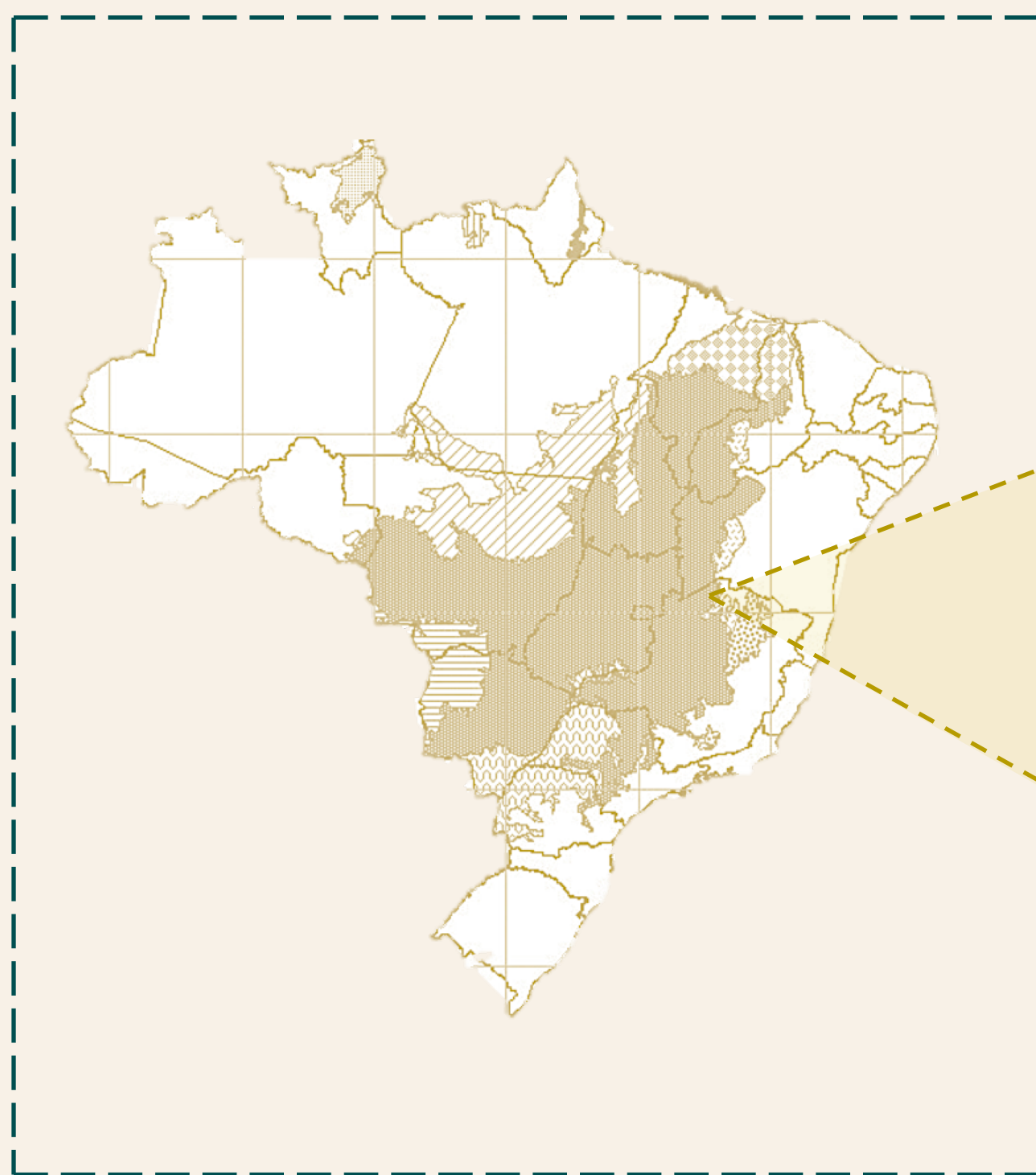




PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO

(UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS)



{ O CERRADO }

O CERRADO É UM BIOMA MUITO RICO E DIVERSO, APRESENTANDO UMA GRANDE DIVERSIDADE DE FITOFISIONOMIAS E DE ESPÉCIES ENDÊMICAS. APESAR DE POUCO CONHECIDA, ESSA FLORA RIQUESSÍMA APRESENTA UM GRANDE ESPECTRO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS, MEDICINAIS E/OU ORNAMENTAIS. ALGUMAS DESSAS ESPÉCIES APRESENTAM ALTO POTENCIAL ECONÔMICO, O QUAL NÃO É MUITO APROVEITADO PELO PAÍS. BOA PARTE DO CONHECIMENTO VINCULADO À ESSA REGIÃO SE RESTRINGE ÀS COMUNIDADES LOCAIS E SÃO MANTIDAS PELAS GERAÇÕES ATRAVÉS DA ORALIDADE, SE ENQUADRANDO COMO UM PATRIMÔNIO CULTURAL.

{ AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS }

DENTRE AS ESPÉCIES COM CARACTERÍSTICAS ALIMENTÍCIAS CONHECIDAS, HÁ UMA DOMINÂNCIA DAQUELAS QUE PRODUZEM FRUTOS E ESTES SÃO CONSUMIDOS IN NATURA OU PARTICIPAM DA PRODUÇÃO DE OUTROS PRODUTOS.

A MAIORIA DESSAS MATÉRIAS PRIMAS SÃO UTILIZADAS PARA CONSUMO IMEDIATO OU PARA COMERCIALIZAÇÃO EM MERCADOS E/OU FEIRAS LOCAIS.

> **CONDIMENTOS:** PLANTAS QUE CONFEREM SABOR E/OU ODOR AOS ALIMENTOS.

BAUNILHA-DO-CERRADO



CANELA-BATALHA



PIMENTA-MACACO



	PEQUI	BARU	GABIROBA	MANGABA
NOME USUAL	PEQUI-DO-CERRADO, PEQUI, PEQUIÁ, PEQUERIM, AMÊNDOA-DE-ESPINHO, GRÃO-DE-CAVALO.	BARU E CUMBARU, PAU-CUMARU, CUMARUANA, COCO-FELJÃO.	GABIROBA, GUAVIRA	MANGABA
NOME CIENTÍFICO	<i>Caryocar brasiliense</i>	<i>Dipteryx alata</i>	<i>Campomanesia pubescens</i>	<i>Hancornia speciosa</i>
UTILIZAÇÃO ALIMENTAR	<ol style="list-style-type: none"> O OLÉO PRODUZIDO PELO FRUTO É EMPREGADO COMO CONDIMENTO NO PREPARO DE ARROZ E CARNES; DAS SEMESTES SE PRODUZ OUTRO ÓLEO (MANTEIGA DE PEQUIÁ) UTILIZADA NA FABRICAÇÃO DO LICOR DE PEQUI, MUNDIALMENTE CONHECIDO; RECEITAS DE DOCES E SOBREMESSAS SÃO AROMATIZADAS COM SEU SABOR. 	<ol style="list-style-type: none"> A AMÊNDOA QUANDO TORRADA TEM GOSTO SEMELHANTE AO AMENDOIM E É UTILIZADA NO PREPARO DE PÉ-DE-MOLEQUE E RAPADURA; O FRUTO É COMÉSTIVEL E COM POLPA AROMÁTICA; A PARTIR DAS SEMENTES SE EXTRAI O ÓLEO DO BARU UTILIZADO NA GASTRONOMIA. 	<ol style="list-style-type: none"> O FRUTO É COMESTIVÉL E SABOROSO, SENDO UTILIZADO PARA A CONFEÇÃO DE GELÉIAS, SORVETES E REFRESCO; A POLPA PODE SER UTILIZADA NA PRODUÇÃO DE LICORES E CACHAÇA; AS FOLHAS E A CASCA SÃO USADAS EM CHÁS, JÁ QUE O FRUTO É RICO EM VITAMINAS DO COMPLEXO B. 	<ol style="list-style-type: none"> A POLPA E A CASCA FINA SÃO CONSUMIDAS IN NATURA; O FRUTO TAMBÉM É USADO EM SORVETES, GÉLÉIAS, DOCES E LICORES; AS FOLHAS PODEM SER UTILIZADAS EM CHÁS, UMA VEZ QUE SÃO RICAS EM VITAMINA C E FERRO.
OUTROS USOS	<ol style="list-style-type: none"> AS FOLHAS SÃO ADSTRINGENTES E USADAS PARA ESTIMULAR A SECREÇÃO DA BÍLIS; DA CASCA SE PRODUZ TINTA ACASTANHADA UTILIZADA NO TINGIMENTO DE ALGODÃO E LÃ; O FRUTO TAMBÉM É UTILIZADO PARA COMBATER RESFRIADOS E GRIPE. 	<ol style="list-style-type: none"> A MADEIRA É UTILIZADA PARA CONSTRUÇÕES NAVAIS E HIDRÁULICAS; O ÓLEO DO BAURU UTILIZADO NA GASTRONOMIA TEM TAMBÉM FUNÇÕES MEDICINAIS; O ÓLEO DA AMÊNDOA É UM ESTIMULANTE DO SUOR E DA MENSTRUÇÃO. 	<ol style="list-style-type: none"> A MADEIRA SERVE COMO MATERIAL NA CONSTRUÇÃO CIVIL; A GABIROBEIRA É UTILIZADA NA ARBORIZAÇÃO, GRAÇAS A SUA CONFORMAÇÃO ORNAMENTAL; A PLANTA TEM PROPRIEDADES QUE AUXILIAM NO COMBATE DE GRIPE, DIARRÉIAS E CÂIBRAS. 	<ol style="list-style-type: none"> DO TRONCO SE EXTRAI O LÁTEX QUE PODE SUBSTITUIR O DA SERINGUEIRA; DA MADEIRA SÃO FEITOS CAIXOTES, LENHA E CARVÃO; AS FOLHAS E A CASCA POSSUEM PROPRIEDADES MEDICINAIS NO TRATAMENTO DE GRIPE, DOENÇAS EPITELIAIS, ÚLCERAS, E AS RAÍZES PARA TRATAR LUXAÇÕES E HIPERTENSÃO.

