PLANTAS ALIMENTÍCIAS ORIGINÁRIAS DO CERRADO

Gustavo Chagas Santos[1], Lucca de Filipe Rebocho Monteiro[1], Mariana Ferreira Acipreste[1], Marina Vivianne Carcassola[1] e Stephanye Menezes Tortola Lopes[1].

[1]Instituto de Biociências – Universidade De São Paulo. São Paulo, SP, Brasil.

INTRODUÇÃO

O Cerrado é o segundo maior bioma brasileiro em extensão e a mais rica savana do mundo em biodiversidade e em fitofisionomia, apresentando clima tropical sazonal e predominância de gramíneas e árvores de portes baixos adaptadas a longos períodos de seca. Hoje tal bioma revela grandes perdas de vegetação com importância econômica, destacando-se as plantas alimentícias. Nesse contexto, conhecer essas plantas é um passo indispensável para conservação de tal bioma. (MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, [s.a.])

Imagem 1- Fotografia do Cerrado, 2018.

Fonte:André Dib

PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO

O Cerrado possui uma grande riqueza de espécies frutíferas nativas comestíveis e de alta qualidade para o aproveitamento humano. Em geral, os frutos são consumidos *in natura* ou para a produção de doces, geléias e licores. Essas plantas são bem adaptadas ao clima da região e possuem um custo muito baixo de produção. (GONÇALVES *et al.*, 2010)

ESTUDOS DE CASO

Tabela 1- Três plantas alimentícias do Cerrado, 2019

Nome popular	Nome científico	Usos principais	Peculiaridade
Pequi	*Caryocar brasiliense* Camb.	Consumo *in natura*, potenciais culinários e medicinais devido aos seus antioxidantes	Espécie nativa do Cerrado, apesar de ter sido distribuída para outros biomas
Jenipapo	*Genipa americana* L.	Consumo *in natura*, licores, doces, corantes e curtimento de couro.	Grande diversidade de usos, fazendo com que a fruta, apesar de não ser produzida em massa, seja amplamente conhecida.
Araticum	*Annona crassiflora* Mart.	Consumo *in natura*, geleias, vinagre, doces, cortiça, madeira	Potenciais econômicos não utilizados ou subutilizados

Fonte: Adaptado de Hinneburg *et al.* (2006 *apud* Lima, 2007); Silva *et al.* (1998); Naves *et al.* (1995).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIMA, Alessandro de et al. **COMPOSIÇÃO QUÍMICA E COMPOSTOS BIOATIVOS PRESENTES NA POLPA E NA AMÊNDOA DO PEQUI (*Caryocar brasiliense*, Camb.)**. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal - SP, v. 29, n. 3, p. 695-698, Dezembro 2007.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **O Bioma Cerrado**. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biomas/cerrado>. Acesso em: 21 Mai. 2019.

NAVES, Ronaldo Veloso *et al*. **DETERMINAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EM FRUTOS E TEOR DE NUTRIENTES, EM FOLHAS E NO SOLO, DE TRÊS ESPÉCIES FRUTÍFERAS DE OCORRÊNCIA NATURAL NOS CERRADOS DE GOIÁS**. Anais Esc. Agron. e Vet., 25(2): 107-114, 1995.

GONÇALVES, Karina Gondolo *et al*. **ESPÉCIES FRUTÍFERAS DO CERRADO E SEU POTENCIAL PARA OS SAFs.** Pág. 64-79. Dissertação - Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, 2010.