PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO

Alana Távora Rodrigues, Carolina Tae Hide Tomita, Gabriel Zacharias Conde Toron, Jackson Xu Sun, Jordeânio Vidal Pinto

SOBRE O CERRADO

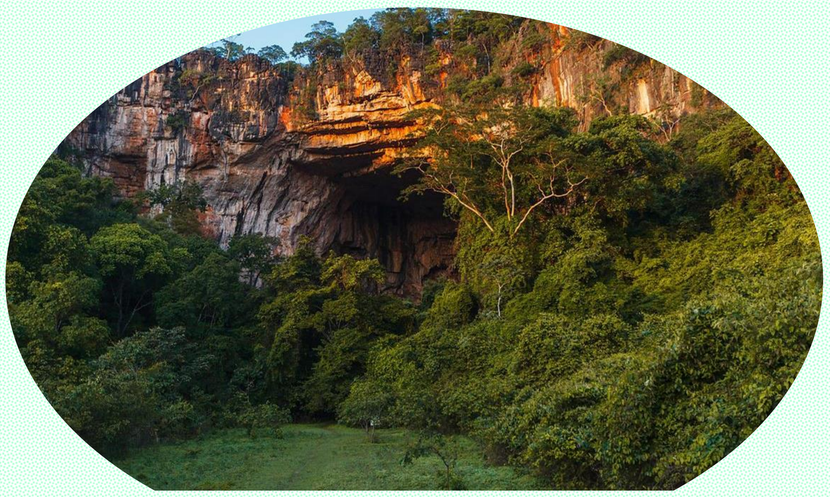

Figura 1. O bioma cerrado.
Foto: BBC

O cerrado é um dos seis biomas brasileiros e chama atenção por ser o segundo maior bioma da América Latina e abrigar sozinho 5% da biodiversidade mundial, contendo um elevado nível de endemismo e sendo considerado um hotspot de diversidade biológica.

Esse bioma recebe mais atenção econômica no que diz respeito à produção de carne e exportação de grãos. Possui grande quantidade de plantas alimentícias, com registro de consumo por populações rurais e indígenas.

POTENCIAL MEDICINAL

- ✔ **Pequi**: propriedade antioxidante, previne doenças associadas à visão. Óleo de sua amêndoa com potencial anti-inflamatório, cicatrizante e gastroprotetor;
- ✔ **Araticum:** ação antioxidante e ajuda na prevenção de doenças degenerativas;
- ✔ **Cagaita:** fruto consumido após exposição ao sol pode causar efeito laxante e folhas provoca obstipação intestinal;
- ✔ **Baru:** propriedade fungicida. Óleo de sua semente possui ação antirreumática;
- ✔ **Cajuzinho-do-cerrado:** óleo de sua castanha contém cardol e ácido anacárdico, com ação antisséptica e cicatrizante.

ALGUMAS ESPÉCIES

JATOBÁ

NOME CIENTÍFICO: *Hymenaea stilbocarpa*
USO ALIMENTAR: farinha (pães, biscoitos, bolos, mingaus), geleia, licor e vitaminas de frutas.

Figura 2. Fruto do Jatobá. Foto: G1

MANGABA

NOME CIENTÍFICO: *Hancornia speciosa*
USO ALIMENTAR: *in natura* ou em produtos como geleias, compotas, sorvetes, sucos, licores e vinho.

Figura 3. Fruto Mangaba. Foto: SEA-RN

PEQUI

NOME CIENTÍFICO: *Caryocar brasiliense*
USO ALIMENTAR: pratos tradicionais, tempero/aromatizador, produção de licores, sorvetes e ração animal.

Figura 4. Fruto do Pequi.
Foto: Medicamentos Caseiros

BARU

NOME CIENTÍFICO: *Dipteryx alata*
USO ALIMENTAR: polpas de fruta, óleos, farinha, manteiga, tortas. Amêndoa consumida em receitas, *in natura* ou torrada.

Figura 5. Fruto do Baru.
Foto: Lar Natural

IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA

Figura 6. O fruto do pequi, logo após a colheita.
Foto: Circuito Mato Grosso.

Comunidades rurais fazem o uso do fruto das espécies alimentícias para produção de doces, geleias, licores e suco. O pequi, por exemplo, já é adaptado ao bioma, e pode ser cultivado em Sistemas Agroflorestais (SAFs) de baixo custo, reduzindo os efeitos de seu cultivo sob a terra e gerando renda estável ao produtor agrícola.

Portanto, essas plantas geram renda e emprego aos agricultores familiares, também atraem o ecoturismo e pesquisadores interessados em práticas de cultivo sustentáveis como os SAFs. Essa exposição que a comunidade pode receber é essencial para manter suas práticas e cultura vivas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almeida, et. al. 1990. Aproveitamento alimentar de frutos nativos do cerrado: araticum, baru, cagaita e jatobá. Planaltina, DF: Embrapa-CPAC, 83 p
Cerratinga. Disponível em: <http://www.cerratinga.org.br>. Acesso em: 29 maio 2019.
Fauna e Flora. Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biomas/cerrado/fauna-e-flora.html>. Acesso em: 29 maio 2019.
Vieira, et.al. Frutas nativas da região Centro-Oeste. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006.