

## CONHECIMENTO E HÁBITOS DE CONSUMO DE FRUTOS NATIVOS DO CERRADO DO ALTO PARANAÍBA

J.N. Caldas<sup>1</sup>, M.T. Pigozzi<sup>2</sup>, F.Q. Mendes<sup>3</sup>

1- Júlia Nascimento Caldas - Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba, – CEP: 38810-000 – Rio Paranaíba – MG – Brasil, Telefone: 55 (11) 97600-5886 – e-mail: julia.caldas@ufv.br

2- Mariana Teixeira Pigozzi - Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba, – CEP: 38810-000 – Rio Paranaíba – MG – Brasil, Telefone: – e-mail: mariana.pigozzi@ufv.br

3- Fabrícia Queiroz Mendes - Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba, – CEP: 38810-000 – Rio Paranaíba – MG – Brasil, Telefone: – e-mail: fabricia.mendes@ufv.br

**RESUMO** – Devido ao processo de alta densidade demográfica no cerrado brasileiro, ocorreram mudanças na fauna e flora desse bioma, acarretando alterações nos aspectos culturais, como oferta de produtos nativos e interação popular com o espaço. O Objetivo do trabalho foi avaliar o conhecimento e consumo de frutos nativos do cerrado por moradores da região do Alto Paranaíba-MG. Moradores e não moradores da região do Alto Paranaíba, de diferentes idades e sexos, foram entrevistados com objetivo de mensurar os conhecimentos de cada grupo, quanto ao conhecimentos dos 17 frutos selecionados para compor o questionário. Dentre os dados notou-se que 12,67% dos entrevistados, provenientes da região do Alto Paranaíba, conhecem entre 13 e 17 dos frutos em contrapartida 5,26% das demais regiões. Dentre os entrevistados com idade superior aos 60 anos, 57,14% tem conhecimento satisfatório dos frutos nativos.

**ABSTRACT** – Due to the process of high population density in the Brazilian Cerrado, there were changes in the fauna and flora of this biome, resulting in changes in cultural aspects, such as the supply of native products and popular interaction with space. The objective of this work was to evaluate the knowledge and consumption of native fruits of the cerrado by residents of the Alto Paranaíba-MG region. Residents and non-residents of the Alto Paranaíba region, of different ages and sexes, were interviewed with the objective of measuring the knowledge of each group regarding the knowledge of the 17 fruits selected to compose the questionnaire. Among the data, it was observed that 12.67% of the respondents, coming from the Alto Paranaíba region, knew between 13 and 17 of the fruit, in contrast, 5.26% of the other regions. Among the respondents aged over 60, 57.14% had satisfactory knowledge of native fruits.

**PALAVRAS-CHAVE:** conhecimento popular; cerrado; simpósio de segurança alimentar.

**KEYWORDS:** popular knowledge; cerrado; food safety symposium.

### 1. INTRODUÇÃO

O cerrado, bioma brasileiro, é caracterizado pela diversificada constituição, a qual abrange tanto campos abertos até densas florestas, rico em fauna e floras que representam em torno de 30% das riquezas naturais. Está presente em 21% do território nacional e apresenta clima quente, semi-úmido e notadamente sazonal, com verão chuvoso e inverno seco. Devido à suas condições topográficas, forma

e tipo do terreno o bioma tem grande representatividade em produção de grãos e gado para corte (Embrapa, 2004; Alves e Rosa, 2008).

Muitas espécies nativas desse bioma, apresentam alto potencial de exploração econômica, devida às características peculiares, com formas variadas, cores atrativas e sabores característicos. Entretanto, grande parte destas espécies não são conhecidas da população fora do bioma do cerrado (Martins, B. A. et al., 2009; Arruda et al., 2014)

O ato de alimentar engloba desde o momento da escolha do alimento até a propriamente dita nutrição, o que abrange estudos dentro das Ciências Sociais e Naturais, respectivamente. O alimento interage claramente com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade de cada grupo, com a busca por novas experiências e o conhecimento de novas culturas, o alimento, cada dia mais, tornou-se mercadoria, o que intensificou sua popularização. A oferta natural, a economia e a renda familiar, são fatores relevantes no momento da escolha do alimento, e em famílias com baixo poder aquisitivo é possível observar deficiências nutricionais. (Carvalho, M.C.V.S., 2011; Azevedo, 2017; Romanelli G. 2006; Correio e Correio, 2018; Canesqui, A.M. 1988).

Desde o século 18, o território mineiro encontra-se em constante mudança. Entre os anos de 1940 até 2000, apresentou diversas fases influenciadas por fatores econômicos regionais e nacionais. As migrações das zonas rurais para o território urbano, durante a década de 60 e a estagnação da economia agrícola, já que mesmo com a infra-estrutura presente, não detinham do capital para expansão do setor industrial destinado à modernização agrícola. Devido a exploração desse espaço, suas características nativas encontram-se, atualmente, reduzidas, e atribui-se à essas mudanças os danos ambientais presentes atualmente, como a redução dos habitats, desaparecimento da biodiversidade, invasão de espécies, erosão dos solos, poluição de aquíferos, degradação de ecossistemas, desequilíbrios no ciclo do carbono, possíveis modificações climáticas regionais além das alterações nos regimes de queimadas (Mesquita, M.A.M., 2007; Klink & Machado, 2005; Pires M.O., 2000; Brito e Horta, 2002; Costa, 2015).

O presente artigo tem por objetivo caracterizar e qualificar o conhecimento da população da região do Alto Paranaíba quanto as plantas nativas do cerrado mineiro, a fim de promover a conscientização quanto ao consumo de alimentos de ocorrências naturais.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa fora realizada através de entrevista com mulheres e homens, de idades variadas, durante o mês de novembro de 2017, que residam na região do Alto Paranaíba, em especial o município de Rio Paranaíba. Foram coletadas informações quanto o conhecer, ter experimentado, o local de consumo, se há o consumo atual e a razão pelas quais mais se alimentam de algum dos 17 (dezessete) frutos do cerrado selecionados através de pesquisas teóricas em relação a maior incidência na região.

As plantas escolhidas para compor o questionário foram araçá, baru, cagaita, caju do cerrado, cereja do cerrado, chichá, coquinho azedo, gabirora, gueroba, jambolão, jenipapo, jurubeba, laranja branca, macaúba mangaba, pitaya e puça ou jatobá do cerrado.

Estipulou-se que para quantificar e qualificar o conhecimento popular dos frutos pelos entrevistados, que seriam considerados com Baixo se conhecessem entre 1 à 4 das espécies acima, Moderado 5 à 8 espécies, Bom 9 à 12 espécies e Significativo 13 à 17 espécies.

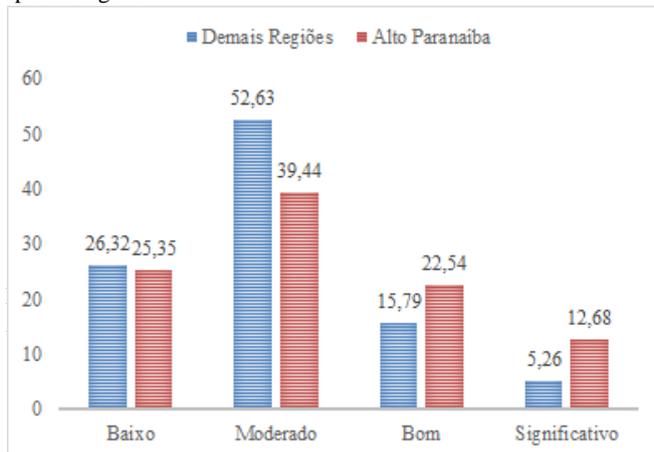
Os grupos de entrevistados foram divididos de acordo com suas idades e local de nascimento. Em relação às idades, foram divididas nos subgrupos menores de 20 anos, de 21 á 40, 41 à 60 e maiores de 60 anos. Também foram divididos entre os que tinham naturalidade em alguma cidade pertencente à região do Alto Paranaíba, ou não.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 3.1 Conhecimento dos frutos por diferentes regiões



Figura 1: Mensuração do Conhecimento Popular Em Paralelo A Região de Origem dos Entrevistados. Valores expressos em porcentagem.



Podemos observar na Figura 1, ao lado, que dentre o subgrupo Satisfatório, o conhecimento dos habitantes da região do Alto Paranaíba é, em porcentagem, significativamente maior que comparado aos entrevistados oriundos de outras regiões com, respectivamente, 12,68% e 5,26%. Mais da metade da população que não pertencem a Alto Paranaíba (52,63%) conhecem entre 5 à 8 dos frutos (Moderado), contra 39,44% da população do Alto Paranaíba.

Os dados coletados reforçam a existência, passada ou atual, dos frutos na região e o conhecimento destes pelos moradores.

### 3.2 Mensuração do conhecimento atual dos frutos selecionados

Tabela 1: Frutos Popularmente Mais Consumidos Atualmente

Ranking	Frutos Selecionados	Representação em Porcentagem (%)	Ranking	Frutos Selecionados	Representação em Porcentagem (%)
1º	Gabirola	78,89	9º	Cagaita	35,56
	Jurubeba	78,89	10º	Laranja Branca	35,56
2º	Macaúba - Coquinho	64,44	11º	Jenipapo	33,33
3º	Mangaba	63,33	12º	Pitaya	18,89
4º	Caju do Cerrado	57,78	13º	Cereja do Cerrado	16,67
5º	Puça - Jatobá do Cerrado	53,33	14º	Jambolão	13,33
6º	Araçá	52,22	15º	Baru	7,78
7º	Gueroba	43,33	16º	Chichá	4,44
8º	Coquinho Azedo	41,11			

Os frutos que apresentaram maior índice de consumo foram a gabirola (*Campomanesia xanthocarpa*) e a jurubeba (*Solanum paniculatum* L.), ambas com 78,89%. Seguidas pela macaúba com 64,44% e mangaba com 63,33% (Tabela 1).

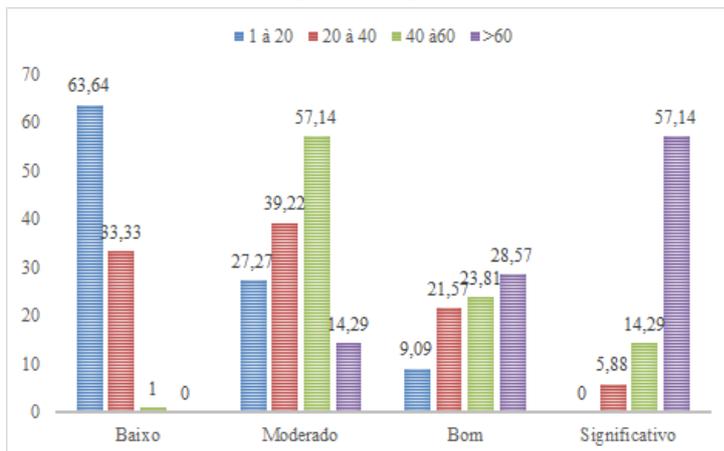
Os frutos do cerrado são atrativos devido suas características sensoriais peculiares, composição nutricional, em especial seus elevados teores de açúcares, proteínas, sais minerais, ácidos graxos vitaminas do complexo B e carotenóides. Além de possuírem potencial agrícola pouco explorado, são utilizados *in natura*, em conserva, como polpa para suco, licores, geléias, sorvetes, ou refogados em molhos (Silva, Lacerda, Santos, Martins, 2008; Morzelle et al., 2015; Rezende, Cândido, 2014).

Segundo estudos de Silva, Lacerda, Santos e Martins (2008) a gabioba apresenta, a cada 100g do fruto, 47,36kcal 100g<sup>-1</sup> de valor energético, 87,31g de umidade, 0,50g de proteína, 0,12g lipídios, 10,57g carboidratos, 1,54g fibra alimentar, e 0,04g de resíduos minerais. Amplamente usado pelos entrevistados para uso em molhos, *in natura* ou sucos.

Os frutos de jurubeba são utilizados na alimentação, quando em conserva, e como fitoterápicos, para tratamento de disfunções gástricas, hepatite, prevenção de tumores uterinos, descongestionante e anti térmico, devido a compostos ativos e metabólicos secundários. Quanto maior o tempo de maturação o fruto se apresentar, mais fibroso será (Campos; Peixoto; Oliveira; Seleguini; Nascimento, 2015).

### 3.3 Conhecimento dos frutos por diferentes idades

Figura 2: Mensuração do Conhecimento Popular Em Paralelo A Idade dos Entrevistados. Valores expressos em porcentagem.



No grupo de entrevistados com idades até 20 anos, 63,64% confirmam conhecer entre 1-4 frutos, classificado com baixo (Figura 2). Os que se encontram com idade entre 21 e 40, obtiveram 39,22% e entre 41 e 60, 57,14% dos que conhecem entre 5-8 frutos, classificado como conhecimento moderado. Dentre os entrevistados com idade superior a 60 anos o número de relevância fora com os que conhecem entre 13-17 frutos, com um percentual de 57,14%.

Com uma duração de 3 décadas, que tiveram início em 1970, devido a expansão agropecuária e do

aumento do fluxo migratório para regiões de cerrado de relevo plano, ocorreu a redução estimada em 40% da vegetação nativa, transformando-as em áreas de pastagem, agricultura e urbanização (Rocha, Ferreira, Ferreira, Ferreira, 2011).

Tornando mais difícil que pessoas que nasceram em época posterior aos anos 1970 conheçam frutos que encontravam-se em descampados, que sofreram devastações para implantação de pastos ou plantações. Este fato foi observado também em estudo realizado por Arruda et al. (2015), que ofertaram araticum e cagaita a crianças do município de Rio Paranaíba e a maioria delas não tinham conhecimento dos frutos. Entretanto, no mesmo estudo, os frutos tiveram boa aceitação pelas crianças, indicando que um trabalho de trabalho de resgate cultural pode aumentar o consumo de frutos do cerrado pela população.

## 4. CONCLUSÃO

Em posse dos resultados discutidos, entende-se que não apenas os projetos governamentais de apoio ao agricultor e de ocupação do cerrado, mas também o intercâmbio dos alimentos e a exploração

territorial pela agropecuária, foram fatores que levaram ao desaparecimento regionais de espécies da fauna nativas.

Fazem parte do grupos plantas nativas, espécies alimentícias que antes eram encontradas com facilidade e, por consequência, consumidas pela população. Contudo deixaram de ser ofertadas em larga escala, tendo acesso apenas aqueles que possuem em suas propriedades.

Concluindo que faz-se necessário projetos destinados a preservar plantas nativas alimentícias, para que haja o resgate da identidade cultural e que possamos ofertar alimentos com qualidades nutricionais à população com baixo poder aquisitivo.

**AGRADECIMENTOS:** FAPEMIG e UFV- CRP.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alves, A. K.; Rosa, R. (2008) *Espacialização de dados climáticos do cerrado mineiro*. Uberlândia, Horizonte Científico. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/3990-14782-1-PB.pdf>
- Arruda, H. S.; Botrel, D.A.; Fernandes R.V.B.; Almeida, M.E.F. (2014) *Ação extensionista para fortalecer a importância alimentar e ambiental dos frutos do cerrado em Rio Paranaíba*. Universidade Estadual de Ponta Grossa: Revista Conexão. Disponível, em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=514151732010>
- Avidos M.F.D. e Ferreira L.T. (2000) *Reportagem Frutos do cerrado - preservação gera muitos frutos*. Revista Biotecnologia Ciência & Desenvolvimento. Disponível em <http://www.almanaquedocampo.com.br/imagens/files/frutos%20do%20Cerrado.pdf>
- Azevedo, E. (2017) *alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos*. Porto Alegre, Revista Sociologias. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-45222017000100276&script=sci\\_arttext&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-45222017000100276&script=sci_arttext&tlng=pt)
- Brito e Horta, (2002), *Minas Gerais: crescimento demográfico, migrações e distribuição espacial da população*. Diamantina, Universidade Federal de Minas Gerais: X Seminário sobre a Economia Mineira. Disponível em <https://core.ac.uk/download/pdf/6519802.pdf>
- Campos, L. F. C.; Peixoto, J. V. M.; Oliveira, R. M.; Seleguini, A.; Nascimento, A. R. (2015) *propriedades físico-químicas de frutos de jurubeba de três regiões do cerrado*. Cassilândia-MS, Revista de Agricultura Neotropical. Disponível em: <https://periodicosonline.uems.br/index.php/agrineo/article/view/740/752>
- Canequi, A.M. (1988) *antropologia e alimentação*. São Paulo, Revista Saúde Pública. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/16648/1/S0034-89101988000300007.pdf>
- Carvalho M.C.V.S. Luz, M.T. & Prado S.D. (2011) *Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica*. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100019&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100019&script=sci_abstract&tlng=pt)
- Correio D.M. e Correio M.C. (2018). *território, campesinato e tradição: a cuca (kuchen ) como elemento emblemático da alimentação no médio vale do itajaí e sua relação com o desenvolvimento*



## 6º Simpósio de Segurança Alimentar

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018

FAURGS • Gramado • RS

- local. Nova Humburgo, Revista Práxis. Disponível em:  
<http://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistapraxis/article/view/1537/2131>
- Klink C.A. & Machado R.B. (2005) *A conservação do cerrado brasileiro*. Distrito Federal, Revista Megadiversidade. Disponível em:  
<file:///C:/Users/User/Downloads/A+conserva%C3%A7%C3%A3o+do+cerrado+brasileiro.pdf>
- Martins, B.A. Silva M.L. Deus T.N. (2009) *Avaliação do teor de ácido ascórbico em frutos do cerrado durante o amadurecimento e congelamento*. Goiânia, Revistas Estudos. Disponível em:  
[http://www.academia.edu/34625330/Avaliacao\\_do\\_teor\\_de\\_acido\\_ascorbico\\_em\\_frutos\\_do\\_Cerrado\\_durante\\_o\\_amadurecimento\\_e\\_congelamento](http://www.academia.edu/34625330/Avaliacao_do_teor_de_acido_ascorbico_em_frutos_do_Cerrado_durante_o_amadurecimento_e_congelamento)
- Mesquita, M.A.M. (2007) *Caracterização de ambientes com alta ocorrência natural de araticum (annona crassiflora mart.) no estado de goiás*. Jaboticabal – São Paulo: Revista Brasileira de Fruticultura. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-29452007000100006](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452007000100006)
- Morzelle M.C., Bachiega, P.; Souza, E. C.; Vilas Boas, E. V.B.; Lamounier M. L. (2015). *Caracterização química e física de frutos de curriola, gabirola e murici provenientes do cerrado brasileiro*. Jaboticabal – São Paulo: Revista Brasileira de Fruticultura. Disponível em:  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-29452015000100096&lng=pt&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-29452015000100096&lng=pt&tlng=pt)
- Pires M.O. (2000) *Programas agrícolas na ocupação do cerrado*. Goiânia – Goiás: Revista Sociedade e Cultura. Disponível em <http://www.redalyc.org/html/703/70312129007/>
- Rezende, M. L., Cândido, P. A. (2014). *Produção e comercialização de frutos do Cerrado em Minas Gerais*. Revista de Política Agrícola. Disponível em:  
<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1003971/1/Producaoecomercializacao.pdf>
- Romanelli G. (2006) O significado da alimentação na família: uma visão antropológica de *Simpósio: transtornos alimentares: anorexia e bulimia nervosas*, Ribeirão Preto, Brasil.
- Rocha G.F. Ferreira L.G. Ferreira N.C. & Ferreira M.E. (2011) *detecção de desmatamentos no bioma cerrado entre 2002 e 2009: padrões, tendências e impactos*. Universidade Federal de Goiás – UFG Instituto de Estudos Sócio-Ambientais. Disponível em:  
<http://www.rbc.lsie.unb.br/index.php/rbc/article/view/385/377>
- Silva M.R., Lacerda B.C.L. Santos G.G. Martins D.M.O. (2008). *Caracterização química de frutos nativos do cerrado*. Santa Maria: Revista Ciência Rural. Disponível em  
<http://www.redalyc.org/html/331/33113632051/>
- Vale A.T. Camargo A.J.A. Guimarães A.J.M. Souza C.C. Fonseca C.E.L. Marinho-Filho J. Fagg J.M.F. Ribeiro J.F. Aguiar L.M.S. Meirelles M.L. Haridasan M. Oliveira R.C. & Machado R.B. Rezende R.P. (2004) *Cerrado: ecologia e caracterização*. Embrapa