

POTENCIAL DE CULTIVO DA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL “MAJOR GOMES”

Cristina Maria de Castro

Eng. Agr. Dr. Pqc do Polo Regional Vale do Paraíba/APTA

cristinacastro@apta.sp.gov.br

Antonio Carlos Pries Devide

Eng. Agr. Ms. Pqc do Polo Regional Vale do Paraíba/APTA

antoniodevide@apta.sp.gov.br

Sylvia Helena Espíndola Salles

Biólogo Técnico APCT do Polo Regional Vale do Paraíba/APTA

s.helena@apta.sp.gov.br

Plantas utilizadas por nossos antepassados, rústicas, adaptadas localmente, ricas em nutrientes, vêm sendo esquecidas de nossa dieta atual. Hábitos alimentares cada vez mais globalizados, comidas processadas, aliam praticidade e baixo custo, porém, muitas das vezes são uma combinação de vazio nutricional e uma combinação de substâncias que não são alimentos, como conservantes, aromatizantes, entre outros. A cultura alimentar local, o conhecimento tradicional aliado ao saber científico, a valorização e conscientização do uso de alimentos tradicionais, chamados atualmente de PANC (plantas alimentícias não convencionais), são alicerces para que se tenha uma população bem nutrida e empoderada, utilizando sua biodiversidade local. A soberania e a segurança alimentar e nutricional de uma população está associada a sua riqueza de culturas e biodiversidade.

Talinun paniculatum, conhecida popularmente como *major gomes*, *beldroegão*, *maria gorda*, *brede*, *cariru*, entre outros, é uma espécie ruderal, perene, rústica, que cresce espontaneamente nas beiras das calçadas, terrenos baldios, pomares, e solos agrícolas. Pertencente à família *Talinaceae*, ocorre em várias regiões de zonas tropicais e

subtropicais, e embora nativa da América esta sendo naturalizada em outras partes do mundo.

Suas folhas são suculentas, de verde escuro intenso, ricas em nutrientes, principalmente ferro e potássio, são utilizadas como hortaliça na alimentação humana em algumas regiões, como no estado da Bahia, na recuperação do estado nutricional causado pela carência de ferro (Carvalho, 2009; Kinupp & Barros, 2008). Pode ser consumida crua em saladas, e cozidas ficam saborosas em bolos salgados, recheio de panquecas, pastéis, omeletes, pães, etc.

O objetivo deste trabalho foi avaliar o desenvolvimento e produção de biomassa da parte aérea, visando indicação de manejo fitotécnico para esta cultura.



Figura 1. Plantas de Major Gomes. (APTA Polo Vale do Paraíba, set/2014)

Para esse estudo, sementes de major gomes foram coletadas em março/2014, na Unidade Demonstrativa Agroecológica de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) da APTA Regional, Polo Vale do Paraíba. Em seguida, foram semeadas em bandejas de isopor de 200 células, contendo substrato orgânico, colocando-se três sementes por célula. A germinação ocorreu cerca de 14 dias após semeadura. Essas plantas foram mantidas nas bandejas em estufa, em crescimento até os 60 dias após semeadura. Em junho/2014, foram transplantadas para canteiros previamente preparados, com composto orgânico, espaçadas 0,30 x 0,30m. Foi realizado o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento através de medições de altura e número de folhas.

Por se tratar de espécie de origem tropical, seu desenvolvimento inicial foi lento devido época de semeadura. O crescimento foi maior quando da elevação da temperatura a partir de agosto (Tabela 1).

Tabela 1. Avaliações de crescimento de Major Gomes em altura, número de folhas, floração e frutificação. Pindamonhangaba, SP (2014).

Data		Altura (cm)	Nº folhas	Floração
25/ago	média	2,34	5,4	N
	desvio	±1,02	±1,34	
22/set	média	2,78	6,8	S
	desvio	±0,90	±1,48	
10/nov	média	13,42	33,6	S
	desvio	±3,26	±8,36	

*os valores representam média de seis repetições; N-não; S-sim.

O crescimento nos meses com temperaturas mais amenas, agosto e setembro, foi na ordem de 11%, 3%, 46%, 28% e 30% para plantas das parcelas 1 a 5, respectivamente. Já no período mais quente, setembro a novembro, o crescimento foi na ordem de 300%. O número de folhas também aumentou, demonstrando seu melhor desenvolvimento e crescimento nas épocas mais quentes, com início da floração e frutificação.

Em novembro/2014, foi realizada o corte das folhas mais novas, deixando-se 4 pares de folhas definitivo, simulando colheita, para consumo. Foi determinado peso fresco (PF) e peso seco (PS) de quatro plantas por parcela com três repetições; após pesagem foram colocadas em estufa com ventilação de ar forçada (65 °C) até peso constante.

A produção média foi de 35,6 g/planta e 11,9 g/planta de peso fresco e seco, respectivamente, sendo a produtividade total na apresentada na Tabela 2.

Tabela 2. Peso fresco e seco de plantas de Major Gomes.

	Peso fresco (t/ha)	Peso seco (t/ha)
1	2,07*	0,79
2	3,56	1,13
3	3,49	1,13
Média	3,04	1,02
Desvio	±0,84	±0,20

* média de quatro repetições; desprezando 23% da área dos passadouros entre canteiros, conforme Francisco Neto, 1995.

A produção foi satisfatória, considerando se tratar de espécie rústica, não domesticada, aliados ao fato desta espécie ser perene, podendo-se dar mais cortes. Dados na literatura apontam para teor de Fe variando de 12 a 15 mg Fe/100g MS de Major Gomes (Carvalho, 2009; Kinup & Barros, 2008), comparando com o espinafre cru (em torno de 6,0 mg Fe/100g MS – NEPA/2011), esta espécie apresenta cerca de 100% a mais de ferro em suas folhas na base seca, sendo uma ótima opção de alimentação para regiões carentes.

Conclusão

O aproveitamento de espécies alimentícias não convencionais com elevados teores nutricionais, como Major Gomes, podem contribuir para a conservação e valorização de plantas não convencionais e para uma dieta mais rica e saudável.

Literatura citada

CARVALHO, R. D. S.(2009). **Caracterização química e avaliação de folhas de *Talinum patens* Wand como complemento alimentar**. Tese (Doutorado) - Universidade Federal da Bahia, Bahia, BA. 110 p.

FRANCISCO NETO, J. **Manual de horticultura ecológica**: guia de auto-suficiência em pequenos espaços. São Paulo: Nobel, 1995. 141 p.

KINUPP, V. F.; BARROS, I.B.I. (2008). Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Cienc. Technol. Aliment.**, Campinas, 28 (4): 846-857.

NEPA. (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação). **TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. 2011. Online. Disponível em: https://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.