

**Eixo temático: Agroecologia e Produção Agrícola Sustentável**  
**Forma de apresentação: Resultado de pesquisa**

## **COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) EM CUIABÁ-MT**

Millena Haenisch Schneider<sup>1</sup>

Gabriel Dall'Onder Costa<sup>2</sup>

Pamela Cristina Carmo Maia<sup>3</sup>

Juliano Bonatti<sup>4</sup>

### **Resumo**

O problema na alimentação humana está ligado a falta de conhecimento sobre o que se pode comer. Muitas pessoas não sabem que existem plantas espontâneas que são alimentícias e detêm um grande valor nutricional, e se não existe esse conhecimento do público consumidor, esses alimentos não tem um comércio amplo. Esse trabalho veio para descobrir se existe a comercialização das PANC na capital cuiabana.

**Palavras Chave:** Alimentícias; Feiras; PANC; Plantas Espontâneas.

### **INTRODUÇÃO**

As plantas que não são consumidas pela grande maioria da população são denominadas PANC, porém essa classificação varia de região para região, pois uma planta que é convencional no norte do país pode não ser no sul. Não convencional pode ser também uma determinada área da planta que, geralmente, não é consumida - como o fruto, a raiz, a folha, o caule, a semente ou o látex (KINUPP, 2009).

As PANC muitas vezes são taxadas de daninhas, inços e mato, pois a maioria nasce entre a plantação de forma espontânea e o agricultor muitas vezes por desconhecer o seu valor proteico e econômico acaba por exterminar uma planta que pode ser consumida. Essas plantas são de suma importância para a alimentação humana, pois possuem altos teores proteicos, vitaminas e outros nutrientes em quantidade mais elevada, se comparado às plantas convencionais (KINUPP e BARRIS, 2008).

A problemática está em inserir essas plantas no cardápio da população, pois as mesmas não são tão conhecidas pela grande maioria. As pessoas que vem do meio rural, que tinham esse conhecimento passado de geração para geração, acabam perdendo ou muitas vezes tem vergonha de colher essas plantas do quintal, sítio ou terreno baldio (KINUPP, 2007). Diante disso, levando em consideração a importância dessas plantas, o presente projeto

---

<sup>1</sup>Estudante (Curso Técnico em Meio Ambiente Integrado ao Ensino Médio), IFMT Cuiabá – Bela Vista, millenaHaenisch@hotmail.com

<sup>2</sup>Estudante (Curso Técnico em Meio Ambiente Integrado ao Ensino Médio), IFMT Cuiabá – Bela Vista, Dallon63@gmail.com

<sup>3</sup>Estudante (Curso Técnico em Meio Ambiente Integrado ao Ensino Médio), IFMT Cuiabá – Bela Vista, pamela.maia39@gmail.com

<sup>4</sup>Professor (Ecologia) IFMT Cuiabá – Bela Vista, juliano.bonatti@blv.ifmt.edu.br

surgiu para descobrir se existe uma comercialização das mesmas na capital cuiabana e, se existe, de que forma é realizado e quais são essas plantas.

## **METODOLOGIA**

O presente estudo realizou-se na cidade de Cuiabá, a capital que hoje contempla 138 bairros que são divididos entre as regiões: oeste, norte, leste e sul e tem uma população de 585.367 habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Segundo a prefeitura de Cuiabá, atualmente se tem informação que existam cerca de 53 feiras livres nos diversos bairros da cidade, estas feiras beneficiam aproximadamente 1.200 pequenos e microempreendedores e atendem 300 mil consumidores por mês, segundo a prefeitura de Cuiabá.

Visitamos feiras da região oeste e leste da capital cuiabana, a primeira feira visitada foi a feira do Bela Vista – localizada na Av. Gonçalo Antunes de Barros, bairro Bela Vista – a segunda foi o Mercado do Porto – localizado na Av. Oito de Abril, bairro Porto – e a terceira foi a Feira Orgânica da UFMT – localizada na Universidade Federal do Mato Grosso.

Realizamos entrevistas semiestruturadas com os feirantes para obtenção dos dados desejados, dados estes: quais plantas são comercializadas, com qual finalidade (alimentícia, medicinal ou ambos), a procedência (se são coletadas em hortas, nas moradias, em terrenos baldios ou outros) e a forma como são vendidas (plantas frescas ou desidratadas).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Na feira do Bela Vista foram catalogadas 5 espécies que são comercializadas, plantas essas: cará, maxixe, quiabo, jurubeba e o urucum. Essas plantas são vendidas com a finalidade 100% alimentícia, são vendidas frescas, quanto a procedência 33% são coletadas da moradia dos comerciantes, 67% de hortas e 33% de outros. Foi observado que o maxixe apareceu com mais frequência, em 67% dos comércios.

No Mercado do Porto foram catalogadas cerca de 25 espécies que são comercializadas: açafraão, andiroba, bocaiuva, cana do brejo, cará, coração da banana, folha de amora, folha da mandioca, fruta de viado, fruta pão, guariroba, hibisco, jaca, jatobá, jenipapo, mandioquinha, manjerição, melado de espinho, melão de são caetano, pixuri, seriguela, sucupira, taioba, tamarindo e urucum. Essas plantas são vendidas com a finalidade 100% alimentícia, 48% com finalidade medicinal e 52% são vendidas para ambas, quanto a procedência 50% são coletadas em hortas e 50% de outros. Já a forma como são vendidas, 64% são vendidas frescas, 52% são vendidas desidratadas e 15% são vendidas de ambos os jeitos. Notamos que nenhuma planta é vendida em todas as feiras, mas o açafraão, a andiroba, a fruta pão, o jatobá, o maxixe e o quiabo estão presentes em 50% dos comércios.

Na feira de orgânicos da UFMT foram catalogadas 13 espécies, são essas: agrião da terra, amor perfeito, azedinho, bertalha, couve chinesa, cumbaru, espinafre, mostarda, maxixe, ora pro nobis, pariparoba, tansagem e o taget. Essas plantas são vendidas com a finalidade 100% alimentícia, e quanto a procedência 100% são coletadas de hortas e são vendidas frescas. Nenhuma delas apareceram mais de uma vez em diferentes comércios.

Os dados verificados neste estudo se assemelham com os resultados verificados na região de Porto Alegre (Erice, 2013) onde o comércio das PANC é realizado em feiras, como na região cuiabana. Verificamos que haviam plantas que tinham sido catalogadas em ambos

os estudos são elas: hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), bortalha (*Anredera sp.*) e ora pro nobis (*Pereskia aculeata*).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No final das entrevistas semiestruturadas, obtivemos um total de 40 espécies catalogadas e notamos que as plantas mais comercializadas foram: o maxixe, aparecendo em 56% dos comércios, e o quiabo aparecendo em 33% dos comércios. Ambos são comercializados apenas com fins alimentícios e frescos.

## REFERÊNCIAS

- KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. 562p. Tese - (Doutorado em Fitotecnia) Faculdade de Agronomia, UFRGS, Porto Alegre, 2007.
- KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA, 61ª, 2009, Manaus-AM, **Anais...** Manaus: UFAM, SBPC, 2009, p1-4.
- KINUPP, Valdely Ferreira; BARROS, Ingrid Bergman Inchausti de. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.28, n.4, p. 846-857, 2008
- ERICE, Adriana Samper. **Cultivo e comercialização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's) em Porto Alegre, RS**. 2011. 48 p. Trabalho de Conclusão de Curso – Instituto de Biociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2011.