

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) OCORRENTES EM RORAIMA

NON-CONVENTIONAL FOOD PLANTS (PANC) OCCURRING IN RORAIMA

Mahedy Araujo Bastos Passos¹ - CEEP/RR

RESUMO

Realizou-se um levantamento de espécies de PANC ocorrentes em áreas urbanas (ruas, avenidas, quintais e jardins), rurais (plantios orgânicos) e silvestres de Roraima, elaborando-se uma lista com 177 espécies de PANC distribuídas entre 64 famílias botânicas. Adicionalmente, nomes populares utilizados na região, estruturas vegetais a serem utilizadas e diversas possibilidades de usos alimentícios são indicados. Verificou-se que a maioria das espécies vegetais relacionadas tem uso bastante limitado pela população devido principalmente ao baixo nível de informação sobre o uso de PANC no extremo norte do Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: Agrobiodiversidade; Plantas comestíveis; Soberania alimentar.

ABSTRACT

I have made an inventory of PANC species occurring in the urban (avenues, streets, backyards and gardens), rural (organic plantations) and wild areas of Roraima. I have listed 177 PANC species distributed in 64 botanical families. Additionally, I am indicating the common and scientific names of the PANC found in the region, as well as the edible part of plants and their possibility of food uses. I found out that the great part of the listed species has a very limited use due to the low level of PANC information in the Brazil's extreme northern.

KEYWORDS: Agrobiodiversity; Edible plants; Food sovereignty.

DOI: 10.21920/recei72019514388404
<http://dx.doi.org/10.21920/recei72019514388404>

¹Doutora em Ciências Biológicas com área de concentração em Botânica pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA Professora do Curso Técnico em Agroindústria de alimentos do Centro Estadual de Educação Profissional de Roraima. Ministra disciplinas relacionadas a Botânica, Tecnologia de Frutas e Hortaliças e Segurança alimentar, atuando nas áreas de Botânica Econômica, Agrobiodiversidade e Sociobiodiversidade. E-mail: mahedypassos@hotmail.com / ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9423-4403>

INTRODUÇÃO

A região Norte do Brasil possui uma rica biodiversidade vegetal, fundamental ao equilíbrio ecológico dos ecossistemas amazônicos. No entanto, pesquisas e estudos florísticos visando demonstrar a potencial alimentícia dessa biodiversidade ainda são escassos nessa região. Roraima está localizado no extremo norte do Brasil, da Amazônia brasileira, tendo como capital a cidade de Boa Vista, que é caracterizada com um sistema de vegetação aberto de Savana (BARBOSA et al., 2002) que segundo Miranda e Absy (2000) é a maior área de savana da Amazônia brasileira e de acordo Luz (2001) com fitofisionomia típica de cerrado, apesar da baixa diversidade florística que a diferencia dos demais cerrados brasileiros e por este motivo sendo regionalmente denominada de lavrado (BARBOSA; MIRANDA, 2005).

Nas áreas urbanas das principais cidades do estado de Roraima, em particular, é muito comum o encontro de diversas espécies vegetais com importante potencial alimentar, chamando a atenção pela ocorrência daquelas denominadas plantas alimentícias não convencionais (PANC), muito comuns em ruas, calçadas e áreas abertas destes lugares, mas que passam despercebidas e são ignoradas pela população.

Estudos sobre a flora de Roraima, permitem o fortalecimento de conhecimento científico e popular sobre a riqueza, a diversidade de espécies, e sua importância na vida da população desta região (MELO; BARBOSA, 2007). Dentro desse contexto, este artigo tem como objetivo apresentar uma lista de espécies de PANC ocorrentes em Roraima, indicando seus usos e potencialidades, visando resgatar e ampliar o repertório alimentar humano, com a utilização de espécies vegetais pouco exploradas ou negligenciadas.

MATERIAL E MÉTODOS

O levantamento florístico das espécies de PANC foi realizado no estado de Roraima, em áreas urbanas abertas, quintais domésticos, praças, jardins, calçadas, plantios orgânicos agroecológicos e áreas silvestres com a maior parte concentrada na cidade de Boa Vista e em municípios do seu entorno (Cantá, Mucajaí e Alto Alegre) com alguns registros no Sul de Roraima (Rorainópolis) abrangendo vegetações que vão de savanas a áreas de transição e floresta.

A coleta de dados foi realizada através de observações visuais e diretas que possibilitaram a catalogação de um grande número de espécies, dada a facilidade na identificação principalmente de espécies frutíferas, medicinais e ornamentais. Quando necessário, o material botânico foi coletado para identificação das espécies de PANC. Foram listadas todas as espécies com potencial alimentício não convencional ocorrentes na região, independente de sua origem e forma de cultivo. Também foram listadas espécies convencionais com usos de partes alimentícias não convencionais, a exemplo da cenoura (*Daucus corota* L.) que tem suas folhas normalmente descartadas durante a comercialização de suas raízes em feiras, apesar do grande potencial que aquelas estruturas possuem como hortaliças.

As identificações botânicas e o confronto de dados para a elaboração da lista de espécies PANC foram realizadas com base na literatura disponível para a região (MIRANDA; ABSY, 2000; LUZ, 2001; MELO; BARBOSA, 2007; BARBOSA et al., 2005; SEMEDO; BARBOSA, 2007; ROCHA; BARBOSA, 2008). As informações sobre os usos e as partes das plantas a serem utilizadas para consumo alimentício humano, foram adquiridas em literatura especializada no tema PANC (KINUPP; LORENZI, 2014; PASSOS, 2018) e em usos tradicionais (UNESCO, 2002; SHANLEY; MEDINA, 2005; MELO; BARBOSA, 2007, SANTOS et al., 2017). Os nomes vernaculares utilizados, algumas informações sobre formas de

uso, assim como o negligenciamento do potencial das espécies de PANC, foram obtidos a partir de conversas informais com produtores e/ou moradores e observações diretas e pessoais. A classificação e a nomenclatura científica das espécies foram baseadas e atualizadas no banco de dados da Flora do Brasil (2020). Buscou-se priorizar os nomes populares utilizados na região.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram identificadas 177 espécies de PANC distribuídas entre 64 famílias (Tabela 1). A família com maior número de espécies foi *Arecaceae* (com 10 espécies), seguida por *Malvaceae* (9), *Myrtaceae* (9), *Fabaceae-Faboideae* (8), *Asteraceae* (7), *Cactaceae* (7), *Amaranthaceae* (6), *Cucurbitaceae* (6), *Fabaceae-Caesalpinoideae* (6), *Rubiaceae* (6), *Bignoniaceae* (5), *Solanaceae* (5), *Anacardiaceae* (4) *Araceae* (4), *Malpighiaceae* (4), *Oxalidaceae* (4) e *Urticaceae* (4). As demais famílias apresentaram entre 1 a 3 espécies (Tabela 1). Estes resultados demonstram um elevado número de espécies com potencial alimentício em relação aos encontrados por Chaves (2016) de 80 espécies entre 33 famílias em estudos etnobotânicos realizados em comunidades ribeirinhas do Amazonas e se levarmos em conta de forma proporcional o número de 314 espécies indicadas na obra de Kinupp e Lorenzi (2014) para a flora brasileira. Além disso, este número de espécies pode aumentar se adentrarmos para áreas de difícil acesso, com influência de outros biomas fronteiriços.

Coincidentemente em estudos anteriores realizados por Chaves (2016) na Amazônia e Santos et al. (2017) em quintais agroflorestais de um reassentamento localizado entre os municípios de Palmas e Porto Nacional no Tocantins, a família que manifestou maior número de espécies foi de *Arecaceae*, com algumas similaridades entre as famílias mais abundantes (*Fabaceae*, *Malvaceae*, *Malpighiaceae*, *Myrtaceae* e *Rubiaceae*).

Tabela 1: PANC observadas em Roraima de 2017 a 2019.

Família/Nome científico	Nome popular em Roraima	Partes comestíveis	Formas de uso
Acanthaceae			
<i>Asystasia gangetica</i> (L.) T. Anderson	espinafre-indiano	folhas e flores	refogados e sopas
Adoxaceae			
<i>Sambucus nigra</i> L.	sabugueiro	frutos	licores, geleias e doces
Alismataceae			
<i>Echinodorus macrophyllus</i> (Kunth) Micheli	chapéu-de-couro	folhas	chás e refrigerantes
Amaranthaceae			
<i>Alternanthera tenella</i> Colla	perpétua	folhas e ramos tenros	bolinhos, molhos e refogados
<i>Amaranthus deflexus</i> L.	brede	folhas e caules tenros	caldos, molhos e suflês
<i>Amaranthus spinosus</i> L.	cariru-de-porco	folhas e caules tenros	caldos, molhos e suflês

<i>Celosia argentea</i> L.	crista-de-galo	ramos foliares e sementes	ensopados e refogados
<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	mastruz	folhas e ramos foliares	sucos e cremes
<i>Cyathula prostrata</i> (L.) Blume	carrapicho	folhas e ramos foliares jovens	bolinhos, cremes e ensopados
Anacardiaceae			
<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	cajarana, cajá-manga	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
<i>Spondias mombin</i> L.	cajá, taperebá	frutos, folhas e raízes	<i>in natura</i> , sucos, doces, geleias e farinhas
<i>Spondias purpurea</i> L.	seriguela, ciriguela	folhas e frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, geleias e saladas
<i>Tapirira guianensis</i> Aubl.	pau-pombo	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
Annonaceae			
<i>Annona cherimolia</i> Mill x <i>Annona squamosa</i> L.	atemóia	frutos	<i>in natura</i> , cremes, sorvetes e sucos
<i>Annona montana</i> Macfad.	araticum	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, geleias e sorvetes
<i>Annona mucosa</i> Jacq.	biribá	frutos	<i>in natura</i> , cremes, doces e sucos
<i>Xylopia aromatica</i> (Lam.) Mart.	pimenta-de-macaco	frutos	temperos, carnes e molhos
Apiaceae			
<i>Daucus carota</i> L.	cenoura	folhas e talos	risotos, sopas, molhos e temperos
<i>Eryngium foetidum</i> L.	chicória	folhas	tempero em peixes, caldos e ensopados
Apocynaceae			
<i>Couma utilis</i> (Mart.) Müll. Arg.	sorva, sorveira, sorvinha	frutos e látex	cremes, doces, leite e cristalizados
<i>Parahancornia fasciculata</i> (Poir.) Benoist	amapá	frutos maduros e seiva	<i>in natura</i> , doces, geleias e leite
<i>Plumeria rubra</i> L.	jasmim-manga	flores	geleias, saladas e salteadas
Araceae			
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	inhame	rizomas	cozidos, fritos, assados e purês
<i>Monstera deliciosa</i> Liebm.	costela-de-adão	infrutescência (bem madura *)	<i>in natura</i> , sucos, compotas e saladas

<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	taioba-roxa	folhas e rizomas	(pré-cozidas) recheios, bolinhos e refogados
<i>Xanthosoma taioba</i> E.G. Gonç.	taioba	folhas e rizomas	(pré-cozidas) recheios, bolinhos e refogados
Arecaceae			
<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	macaúba, macaúva	frutos	<i>in natura</i> , geleias, mousses e sorvetes
<i>Astrocaryum aculeatum</i> G. Mey.	tucumã	frutos	<i>in natura</i> , farofas, recheios e sorvetes
<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	inajá	frutos e palmito	<i>in natura</i> , saladas e ensopados
<i>Attalea speciosa</i> Mart. ex Spreng.	babaçu	frutos(mesocarpo) e amêndoas	óleos e farinhas
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	pupunha	frutos e palmito	cozidos, purês, farinhas e sorvetes
<i>Euterpe edulis</i> Mart.	açai ou juçara	frutos e palmito	cremes, geleias, saladas e conservas
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	açai	frutos e palmito	cerveja, frozen, doces e café
<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	buriti	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, vinhos e sorvetes
<i>Mauritiella armata</i> (Mart.) Burret	buritirana, buriti-mirim	frutos	sucos, doces e geleias
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	bacaba	frutos	sucos, vinhos, geleias e mousses

Asteraceae

<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen	jambu	folhas, talos e flores	caldos, ensopados, geleias, molhos e bebidas
<i>Bidens cynapiifolia</i> Kunth	picão-preto	folhas e ramos foliares	bebidas, ensopados e refogados
<i>Bidens pilosa</i> L.	picão-preto	folhas e ramos foliares	bebidas, risotos e refogados
<i>Emilia sonchifolia</i> (L.) DC. ex Wight	bela-emília (serralhinha)	folhas	omeletes, saladas e refogados
<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	picão-branco	folhas	saladas, temperos e refogados
<i>Helianthus annuus</i> L.	girassol	flores (pétalas) e sementes	saladas, farofas e refogados
<i>Lactuca canadensis</i> L.	almeirão-roxo, almeirão-japonês	folhas	saladas, recheios e refogados
Balsaminaceae			
<i>Impatiens walleriana</i> Hook.f.	beijinho	flores	geleias, saladas e mousse
Basellaceae			
<i>Basella alba</i> L.	bertalha, couve-manteiga	folhas, botões florais e frutos	saladas, refogados, caldos e massas
Begoniaceae			
<i>Begonia semperflorens</i> Link & Otto	begônia	folhas e flores	saladas cruas, refogadas e salteadas
Bignoniaceae			
<i>Fridericia chica</i> (Bonpl.) L.G. Lohmann	crajiru	folhas	corante de alimentos ao cozinhar
<i>Handroanthus impetiginosus</i> (Mart. ex DC.) Mattos	ipê-roxo	flores	saladas, empanadas e salteadas
<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A.H.Gentry	cipó-alho	folhas	temperos, pestos e pastas
<i>Tabebuia aurea</i> (Silva Manso) Benth. & Hook f. ex S.Moore	ipê-amarelo	flores	saladas, empanados, refogados, salteados
<i>Tabebuia roseoalba</i> (Ridl.) Sandwith	ipê-branco	flores	saladas, empanados, refogados, salteados
Brassicaceae			
<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	mostarda	folhas	saladas, refogados, sopas e caldos

Cactaceae

<i>Cereus jamacaru</i> DC.	mandacaru	cladódios sem espinhos	refogados, recheios e à milanesa
<i>Melocactus zehntneri</i> (Britton & Rose) Luetzelb	cabeça-de-frade	cladódios sem espinhos	doces e geleias
<i>Nopalea cochenilifera</i> (L.) Salm-Dyck	palma	filocládios e frutos	sucos, doces, geleias e refogados
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	palma	filocládios e frutos	sucos, doces, geleias e refogados
<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	ora-pro-nóbis	folhas, flores e frutos	refogados, recheios, saladas, sucos, <i>in natura</i> , etc.
<i>Pereskia bleo</i> (Kunth) DC.	ora-pro-nóbis-amazônico	folhas, flores e frutos	refogados, recheios, saladas, sucos, <i>in natura</i> , etc.
<i>Pereskia grandifolia</i> Haw.	rosa-madeira (ora-pro-nóbis)	folhas e flores	sempre cozidas em ensopados, recheios e refogados

Caricaceae

<i>Carica papaya</i> L.	mamão, mamoeiro	frutos verdes, flores masculinas e medula do caule	doces, cozidos e refogados
<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A.DC.	jaracatiá, mamoeiro-bravo	frutos e medula	doces em pasta e em passa

Caryocaraceae

<i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers.	pequi, pequiá	frutos e amêndoas	cozidos, molhos e em conservas
--	---------------	-------------------	--------------------------------

Chrysobalanaceae

<i>Licania tomentosa</i> (Benth.) Fritsch	oiti, oitizeiro	frutos	<i>in natura</i> , bolos e doces
<i>Garcinia brasiliensis</i> Mart.	bacuripari, bacurizinho	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e sorvetes
<i>Platonia insignis</i> Mart.	bacuri	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, cremes, mousses e sorvetes

Combretaceae

<i>Terminalia catappa</i> L.	castanhola	frutos e amêndoas	<i>in natura</i> , aperitivos, geleias e sucos
------------------------------	------------	-------------------	--

Commelinaceae

<i>Commelina benghalensis</i> L.	trapoeraba-azul	folhas	picles, panquecas e refogados
<i>Tradescantia zebrina</i> Heynh. ex Bosse	lambari, zebrina	folhas	corante de bebidas e saladas

<i>Tradescantia pallida</i> (Rose) D.R. Hunt var. purpurea Boom	trapoeraba- roxa	folhas	corante de bebidas
Convolvulaceae <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	batata-doce	folhas	refogadas ou cozidas
Costaceae <i>Costus amazonicus</i> (Loes.) J.F.Macbr.	caninha-da- índia, cana-de- macaco	folhas e flores	sucos, geleias e saladas
Crassulaceae <i>Kalanchoe pinnata</i> (Lam.) Pers.	coirama, língua-de- pirarucu	folhas	sucos, cremes e pudins
<i>Kalanchoe fedtschenkoi</i> Raym. -Hamet & H.Perrier	saião-fantasma	folhas	Saladas
Cucurbitaceae <i>Coccinia grandis</i> (L.) Voigt	pepino- vermelho, pepino-doce	folhas, brotos e frutos	<i>in natura</i> , pickles, molhos e saladas
<i>Cucurbita pepo</i> L.	abóbora	folhas, brotos, flores e sementes	refogados, cozidos e empanados
<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	caxi	folhas jovens, brotos terminais e frutos verdes	refogados, cozidos e empanados
<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	bucha	folhas jovens, brotos terminais e frutos verdes	salteados, refogados e empanados
<i>Momordica charantia</i> L.	melão-de-são- caetano	frutos	saladas, empanados e refogados
<i>Trichosanthes</i> <i>cucumerina</i> L.	quiabo-de- metro	frutos	caldos, refogados, sopas e salteados
Cyperaceae <i>Cyperus esculentus</i> L.	tiririca	rizomas (túberas)	<i>in natura</i> , farinhas, bolos e desidratados
Dioscoreaceae <i>Dioscorea bulbifera</i> L.	cará-moela	túberas aéreas e subterrâneas	purês, cozidos, chips e massas
Fabaceae- Caesalpinioideae <i>Bauhinia unguolata</i> L.	pata-de-vaca	flores	saladas e geleias
<i>Caesalpinia pulcherrima</i> (L.) Sw.	flamboianzinho	flores, vagens imaturas e sementes	saladas, sopas e purês

<i>Cassia fistula</i> L.	cássia, chuva-de-ouro	folhas e flores	saladas e refogados
<i>Cassia leiandra</i> Benth.	mari-mari	frutos	<i>in natura</i> , mousses, sucos e geleias
<i>Hymenaea courbaril</i> L.	jatobá	frutos maduros	farinhas, bolos, doces e pudins
<i>Tamarindus indica</i> L.	tamarindo, tamarino	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, geleias e cozidos
Fabaceae-Faboideae			
<i>Arachis pintoi</i> Krapov. & W.C.Greg.	amendoim-forrageiro	flores	<i>in natura</i> , saladas e salteadas
<i>Arachis repens</i> Handro	amendoim-forrageiro	flores	<i>in natura</i> , saladas e salteadas
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth	feijão-guandu	sementes	ensopados, saladas, sopas e purês
<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.	feijão-de-porco	vagens tenras e sementes imaturas	saladas, purês e refogados
<i>Dipteryx odorata</i> (Aubl.) Willd.	cumarú	sementes	como especiaria aromatizante
<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	soja	folhas, vagens imaturas e sementes	empanados, saladas, petiscos, cozidos e purês
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	feijão-caupi	folhas, vagens imaturas e sementes	saladas, refogados, salteados e conservas
<i>Vigna unguiculata</i> subsp. <i>sesquipedalis</i> (L.) Verdc.	feijão-de-metro	folhas jovens, vagens imaturas e sementes	bolinhos, refogados, ensopados e cozidos
Fabaceae-Mimosoideae			
<i>Inga edulis</i> Mart.	ingá, ingá-de-metro	frutos e sementes	<i>in natura</i> , cremes, sucos e farinha
<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit	leucena	sementes	cozidos e ensopados
Icacinaceae			
<i>Poraqueiba guianensis</i> Aubl.	umari-bravo, mari	frutos	<i>in natura</i> , bolos, doces e mousses
Lamiaceae			
<i>Ocimum campechianum</i> Mill.	alfavaca	folhas	tacacá, tempero, caldos e sopas
<i>Vitex polygama</i> Cham.	maria-preta, tarumã	frutos	<i>in natura</i> , vinhos, licores, doces e geleias
Lecythidaceae			
<i>Couropita guianensis</i> Aubl.	abricó-de-macaco	frutos	doces e cremes

<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng.	malvarisco	folhas	sucos, doces e temperos
Lauraceae			
<i>Licaria puchury-major</i> (Mart.) Kosterm.	puxuri	sementes	condimento
Lythraceae			
<i>Punica granatum</i> L.	romã	frutos	<i>in natura</i> , sucos, drinks e geleias
Malpighiaceae			
<i>Bunchosia armeniaca</i> (Cav.) DC.	caferana, caramelo, marmelo	frutos	<i>in natura</i> , doces, molhos e sorvetes
<i>Byrsonima coccolobifolia</i> Kunth	mirixi, mirixi-caju	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e sorvetes
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	murici	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e sorvetes
<i>Byrsonima verbascifolia</i> (L.) Rich	mirixi-anão, orelha-de-burro, murici-bravo	frutos	<i>in natura</i> , sucos e licores
Malvaceae			
<i>Ceiba pentandra</i> (L.) Gaertn.	sumaúma, samaúma	folhas, flores, frutos e sementes	bolinhos, salteadas, cozidos e refogados
<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	mutamba	frutos	licores e paçoca
<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L.	brinco-de-princesa, papoula	folhas e flores	doces, geleias, saladas e refogados
<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	vinagreira	folhas e flores	chás, geleias, saladas refogadas e risotos
<i>Malvaviscus arboreus</i> Cav.	malvavisco	folhas e flores	doces, geleias, saladas e refogados
<i>Pachira aquatica</i> Aubl.	munguba, monguba	folhas jovens, flores e sementes	refogadas, salteadas e sementes torradas
<i>Theobroma cacao</i> L.	cacau	frutos verdes, frutos maduros e sementes	sucos, saladas, bolos e geleias
<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) K.Schum.	cupuaçu	frutos e sementes	<i>in natura</i> , sucos, geleias, bebidas e cupulate
<i>Theobroma subincanum</i> Mart.	cupuí	frutos e sementes	<i>in natura</i> , bolos, farinhas e pudins
Marantaceae			

<i>Calathea allouia</i> (Aubl.) Lindl.	ariá	raízes tuberosas	fritas, purês, cozidas e salteadas
Melastomataceae			
<i>Bellucia dichotoma</i> Cogn.	goiaba-de-anta	frutos	<i>in natura</i> , doces, sucos e geleias
Moraceae			
<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg	fruta-pão	sementes	cozidas e assadas
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	jaca, jaqueira	frutos verdes, frutos maduros e sementes	<i>in natura</i> , cozidos, recheios, refogados, doces e caramelizados
<i>Morus nigra</i> L.	amora	ramos foliares e frutos verdes	chás, refogados, ensopados, geleias e molhos
Moringaceae			
<i>Moringa oleifera</i> Lam.	moringa	folhas e flores	sucos, saladas, bolos e empanados
Musaceae			
<i>Musa X paradisiaca</i> L.	bananeira	frutos verdes, mangará (coração), flores e palmito	bolos e refogados
<i>Musa velutina</i> H. Wendl. & Drude	banana-ornamental	frutos maduros, mangará e flores	cozidos, cremes, bolos, mingaus e empanados
Myrtaceae			
<i>Eugenia punicifolia</i> (Kunth) DC.	pimenta-de- raposa, cereja- da-savana	frutos	<i>in natura</i> , sucos, geleias e sorvetes
<i>Eugenia stipitata</i> McVaugh	araçá-boi	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, mousses e geleias
<i>Eugenia uniflora</i> L.	Pitanga	frutos e folhas	<i>in natura</i> , sucos, doces, saladas e sorvetes
<i>Myrciaria dubia</i> (Kunth) McVaugh	caçari, camu- camu	frutos	sucos, doces, geleias, sorvetes e licores
<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel	Jabuticaba	frutos	<i>in natura</i> , sucos, sorvetes, licores, doces e geleias
<i>Psidium acutangulum</i> DC.	araçá-goiaba	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
<i>Psidium guineense</i> Sw.	araçá-do- campo	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, mousses e geleias

<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	jamelão, azeitona-preta	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	Jambo	folhas jovens, flores e frutos	<i>in natura</i> , sucos, saladas, doces, mousses e pudins
Nyctaginaceae			
<i>Boerhavia diffusa</i> L.	pega-pinto	folhas e ramos foliares	ensopados, molhos e refogados
Oxalidaceae			
<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	limão-caiano	frutos	<i>in natura</i> , doces, geleias, temperos e sucos
<i>Averrhoa carambola</i> L.	carambola	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
<i>Oxalis latifolia</i> Kunth	trevo	folhas	geleias, saladas, sucos e refogados
<i>Oxalis</i> sp.	trevo-roxo	folhas	saladas e refogados
Passifloraceae			
<i>Passiflora nitida</i> Kunth	maracujá-do- mato	frutos	<i>in natura</i> , mousses e sucos
Piperaceae			
<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	erva-de-jabuti	folhas	saladas, bolinhos, tortas e refogados
<i>Piper aduncum</i> L.	pimenta-de- macaco	infrutescências	temperos, marinadas e molhos
Plantaginaceae			
<i>Plantago major</i> L.	tanchagem, tançagem	folhas, sementes, raízes e brotos	refogadas, empanadas e fritas
Poaceae			
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	capim-santo	folhas e bases tenras (palmito)	bebidas, condimento e refogados
<i>Phyllostachys edulis</i> (Carrière) J. Houz.	bambu	brotos	doces e refogados
Polygonaceae			
<i>Antigonon leptopus</i> Hook. & Arn.	amor- agarradinho	flores e folhas	saladas, refogados, geleias e empanados
Portulacaceae			
<i>Portulaca oleracea</i> L.	beldroega	folhas, flores e caules	refogados, pickles e saladas
Rhamnaceae			
<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam.	dão, maçã-de- pobre	frutos	<i>in natura</i> , pickles, sucos, doces e geleias
Rubiaceae			

<i>Genipa americana</i> L.	jenipapo	frutos	sucos, doces, geleias e licores
<i>Ixora chinensis</i> Lam.	ixora	flores	saladas e geleias
<i>Ixora coccinea</i> L.	ixora	flores	saladas e geleias
<i>Morinda citrifolia</i> L.	noni	frutos	sucos, drinks, geleias, molhos e mousses
<i>Rosenbergiodendron longiflorum</i> (Ruiz & Pav.) Fagerl.	estrela-do-norte, gardênia-do-amazonas	frutos	<i>in natura</i> , sucos, geleias e doces
<i>Randia armata</i> (Sw.) DC.	esporão-de-galo	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
Rutaceae			
<i>Citrus limetta</i> Risso.	lima	frutos	<i>in natura</i> , sucos, geleias, bolos e doces
<i>Triphasia trifolia</i> (Burm.f.) P. Wilson	limoncillo	frutos	<i>in natura</i> , sucos, geleias, sorvetes, doces e compotas
Sapindaceae			
<i>Melicoccus bijugatus</i> Jacq.	mamoncillo, pitomba-venezuelana	frutos	<i>in natura</i> e sucos
<i>Talisia esculenta</i> (A.St.-Hil.) Radlk	pitomba, pitombeira	frutos	<i>in natura</i> , doces, mousses, sucos e sorvetes
<i>Talisia</i> sp.	pitomba-da-mata	frutos	<i>in natura</i> , sucos e sorvetes
Sapotaceae			
<i>Manilkara huberi</i> (Ducke) A.Chev.	maçaranduba	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e sorvetes
<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.	abiu	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces e geleias
<i>Pouteria macrophylla</i> (Lam.) Eyma	cutite, cutitiribá, abiurana	frutos	sucos, sorvetes, doces e geleias
Solanaceae			
<i>Capsicum</i> spp.	pimenteira	folhas	caldos, cozidos e enopados
<i>Physalis angulata</i> L.	camapu, canapu	frutos e folhas jovens	<i>in natura</i> , sucos, geleias, doces, licores e refogados
<i>Solanum americanum</i> Mill.	pimenta-de-galinha (maria-pretinha)	folhas e frutos	<i>in natura</i> , geleias, doces, sopas e refogados

<i>Solanum paniculatum</i> L.	jurubeba	frutos	conservas, molhos e ensopados
<i>Solanum sessiliflorum</i> Dunal	cubiu	frutos	<i>in natura</i> , sucos e geleias
Strelitziaceae			
<i>Phenakospermum</i> <i>guyannense</i> (A.Rich.) Endl. Ex Miq.	sororoca	frutos imaturos e sementes	bolos, farinhas e mingaus
Talinaceae			
<i>Talinum triangulare</i> (Jacq.) Willd.	cariru, "jongome"	folhas, caules e flores	tortas, omeletes, recheios, caldos e sopas
Turneraceae			
<i>Turnera subulata</i> Sm.	chanana	folhas e flores	saladas e geleias
Urticaceae			
<i>Cecropia peltata</i> L.	embaúba	frutos e brotos terminais jovens	<i>in natura</i> , chás, cozidos e sucos
<i>Cecropia polystachya</i> Trécul	embaúba	frutos e brotos terminais jovens	<i>in natura</i> , chás, cozidos e sucos
<i>Laportea aestuans</i> (L.) Chew	urtiga-vermelha	folhas e inflorescências	cozidas, empanadas e refogadas
<i>Pourouma cecropiifolia</i> Mart.	mapati, uva-da- amazônia	frutos e sementes	<i>in natura</i> , bebidas, bolos e farinhas
Verbenaceae			
<i>Lippia microphilla</i> Cham.	salva-do-campo	folhas	<i>in natura</i> , saladas, temperos e desidratadas
<i>Vitex poligama</i> Cham	tarumã, maria- preta	frutos	<i>in natura</i> , sucos, doces, licores e geleias
Zingiberaceae			
<i>Curcuma longa</i> L.	açafrão	rizoma	temperos, purês e corante alimentício

As partes ou estruturas indicadas como comestíveis foram agrupadas e contabilizadas em oito categorias: (1) folhas e brotos, (2) flores e inflorescências, (3) frutos e infrutescências, (4) sementes e amêndoas, (5) caules, ramos, talos, filocládios, rizomas e túberas aéreas, (6) raízes e túberas subterrâneas, (7) palmitos, (8) látex e seiva. As categorias que apareceram com maior frequência foram os frutos (101), seguidos de folhas (80) e flores (40), semelhante ao encontrado por Chaves (2016, p.20), exceto para flores ou inflorescências, que representam a terceira categoria mais frequente, seguidas pelo caule (26), sementes (25), palmito (6), raiz (4) e látex/seiva (2). É importante salientar que muitas das espécies citadas contêm mais de uma categoria.

Muitas espécies com importante potencial alimentício como a munguba (*Pachira aquatica* Aubl.) e pelo menos três espécies de ipês (Bignoniaceae), fazem parte do paisagismo e arborização urbana da cidade de Boa Vista, sendo abundantes em ruas, praças e avenidas, tal qual observado também por Santos et al. (2017) no Tocantins. Outras como as chanas

(*Turnera subulata* Sm.) são comuns em terrenos baldios e até mesmo em locais inóspitos como fendas de construções, muros e calçadas são completamente negligenciadas para qualquer fim. Além destas, espécies como *Xanthosoma taioaba* E.G. Gonç. (taioaba) e *Pouteria macrophylla* (Lam.) Eyma (abiurana) fazem parte apenas da lembrança de antigos moradores e produtores locais que mantém estas plantas ocasionalmente em seus quintais ou em áreas rurais.

A imposição das produções agrícolas de grande escala pode levar ao esquecimento e até mesmo a extinção de PANC e, conseqüentemente de importantes fontes nutricionais que estas espécies têm disponíveis (PADILHA et al., 2017). Atualmente 90% do alimento mundial são oriundos de apenas 20 espécies vegetais e cerca de pelo menos 20 da agrobiodiversidade destas foram extintas, perdidas ou vem sofrendo erosão genética (KINUPP; LORENZI, 2014).

Estudos realizados por Narciso et al. (2017) no município de Conceição do Mato Dentro em Minas Gerais, revelaram que mesmo desconhecendo o tema ou o termo PANC, 100% dos moradores abordados na pesquisa, já haviam se alimentado de alguma espécie vegetal não convencional, porém, a maioria destas espécies são procedentes de seus quintais domésticos, seguidas de arredores de suas casas e ruas. Caracterizando a completa ausência de produção destas plantas em áreas produtivas. Em Roraima estudos realizados em quintais urbanos de Boa Vista indicam que apesar da baixa diversidade de espécies vegetais detectadas em plantios domésticos, a manutenção dessas plantas de forma local, se dá devido principalmente à função alimentar que estas representam como importante fonte de suplemento nutricional, restando uma pequena escala comercial como alternativa econômica complementar para famílias de baixa renda (SEMEDO; BARBOSA, 2007; ROCHA; BARBOSA, 2008; PINHO et al., 2010).

Em comparação com as utilidades apresentadas de espécies de PANC ocorrentes em Roraima citadas em inventários anteriores, visitas em feiras e áreas de plantios, observou-se que muitas das espécies vegetais com potencial alimentício aqui listadas, tem uso bastante limitado pela população local, ficando evidenciado o baixo nível de informação sobre uso de PANC no extremo norte do Brasil, mesmo entre espécies de uso regional. Dentre essas destacam-se o uso das folhas da pimenta (*Capsicum* spp.) e do jambu (*Acmella oleracea* (L.) R.K.Jansen), que apresentam uso estritamente regional e amazônico, sendo habitualmente utilizados em pratos como a damorida (caldo à base de peixe ou caça) e o tacacá (caldo à base de tucupi) respectivamente. Porém, com usos ínfimos para outros fins dentro da própria região.

Outras espécies não são utilizadas por desconhecimento do potencial alimentar que possuem a exemplo da trapoeraba-azul (*Commelina benghalensis* L.) e beldroega (*Portulaca oleracea* L.) habitualmente observadas invadindo canteiros, viveiros e plantios orgânicos. A observação dessas espécies nesses ambientes é importante, pois demonstra a possibilidade potencial de plantio das mesmas em escala suficiente para representar um incremento na renda familiar desses produtores.

Passos (2018, p. 7-14), destaca que apesar da riqueza cultural alimentar que Roraima detém, a maioria das PANC ocorrentes na região, tem aproveitamento limitado ao uso medicinal ou a pratos regionais, revelando o baixo nível de conhecimento e conseqüentemente a pouca valorização das diversas potencialidades que estas plantas apresentam, mesmo dez anos após a ampla divulgação do acrônimo PANC, juntamente com todos os conceitos que as englobam nesta categoria e potencialidades de usos que estas espécies possuem. Mesmo em Manaus onde a relação do homem com a floresta, parece ser mais próxima devido ao apelo cultural em torno desta temática, o entendimento sobre plantas alimentícias não convencionais e o próprio termo PANC entre a população, sobretudo feirantes e produtores locais ainda é desconhecido e se perde nos conceitos de plantas medicinais em 90% dos casos observados (BORGES; SILVA, 2018, p. 466-477).

Algumas das espécies aqui citadas, estão sendo registradas pela primeira vez em Roraima, ampliando a sua distribuição geográfica para o extremo norte do Brasil, embora já tenham sido registradas em outros estados da região amazônica (FLORA DO BRASIL, 2019). O registro dessas espécies demonstra que apesar dos importantes inventários florísticos anteriormente realizados (LUZ, 2001; MIRANDA; ABSY, 2000; BARBOSA et al., 2005) a flora de Roraima ainda se encontra sub-amostrada, principalmente em relação as suas potencialidades e usos alimentares.

CONCLUSÕES

O estado de Roraima possui uma grande riqueza de espécies de PANC, facilmente disponíveis em áreas urbanas, silvestres ou rurais do estado, com diversas possibilidades de usos em cardápios alimentares humanos e em variados processos de produção alimentar, indo desde o uso doméstico e trivial até a utilização por setores agroindustriais e gastronômicos.

Apesar dessa riqueza, fica claro a subutilização dessas plantas, devido principalmente à falta de informação por parte dos habitantes locais, sendo importante o desenvolvimento de trabalhos que possibilitem a ampliação do conhecimento sobre as PANC, bem o como a implantação de cultivos familiares livres de agrotóxicos e fertilizantes, contribuindo-se ainda com a preservação da biodiversidade e com o combate à fome e a desnutrição.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, R.I.; LUZ, F.J.F.; NASCIMENTO FILHO, H.R., MADURO, C.B. Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. I. Espécies domesticadas. *Acta Amazônica*, Manaus, v.32, n.42, p.177-132, 2002.

BARBOSA, R.I.; MIRANDA, I.S. (2005) Fitofisionomias e diversidade vegetal das savanas de Roraima. In: Barbosa, R.I.; Xaud H.A.M.; Costa e Sousa, J.M. **Savanas de Roraima: etnoecologia, biodiversidade e potencialidades agrossilvipastoris**. 1ed. Boa Vista. FEMACT, 2005, p. 61-77.

BARBOSA, R.I.; NASCIMENTO, S.P.; AMORIM, P.A.F.; SILVA, R.F. Notas sobre a composição arbóreo-arbustiva de uma fisionomia das savanas de Roraima, Amazônia Brasileira. *Acta botânica brasílica*, Belo Horizonte, v.19, n.2, p. 323-329, 2005.

BORGES, C.K.G.D.; SILVA, C.C. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus, AM. *Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar*. Mossoró, v.4, n.11, p. 466-477, 2018.

CHAVES, M.S. **Plantas alimentícias não convencionais em Comunidades Ribeirinhas na Amazônia**. 2016. 123 f. (Dissertação de Mestrado em Agroecologia) Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 1.ed. São Paulo/Nova Odessa: Plantarum, 2014.

LUZ, F.J.F. Plantas medicinais de uso popular em Boa Vista, Roraima, Brasil. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v.19, n.1, p. 88-96, 2001.

MELO, M.C.; BARBOSA, I.B. **Árvores e arbustos das savanas de Roraima: Guia de Campo Ilustrado**. 1. ed. Boa Vista: PMBV/CONSEMMA, 2007.

MIRANDA, I.S.; ABSY, M.L. Fisionomia das Savanas de Roraima, Brasil. **Acta Amazonica**, Manaus, v.30, n.3, p. 423-440, 2000.

NARCISO, G.; MIRANDA, N.; CABRAL, J.; TEIXEIRA, N. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na gastronomia: A Capeba (*Pothomorphe umbellata*) como base para elaboração de pratos. **Revista Pensar Gastronomia**, v.3, n.1, p. 1-25, 2017.

PADILHA, M.R.F.; SHINOHARA, N.K.S.; SHINOHARA, G.M.; CABRAL, J.V.B.; OLIVEIRA, F.H.P.C. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): Uma alternativa para a gastronomia pernambucana. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica**, Recife, v. 13-14, p. 266-278, 2016/2017.

PASSOS, M.A.B. **Panc é pop, plantas alimentícias não convencionais em Roraima: lista de espécies, aspectos gerais e receitas ilustradas**. 1. ed. Boa Vista: Folha de Boa Vista, 2018.

PINHO, R.C.; MILLER, R.P.; UGUEN, K.; MAGALHÃES, L.D.; ALFAIA, S.S. Quintais indígenas do “lavrado” de Roraima: o exemplo da terra indígena Araçá. In: BARBOSA, R.I; MELO, V.F. **Roraima: homem, ambiente e ecologia**, 1ed. Boa Vista: FEMACT, 2010, p.195-212.

ROCHA, R.R.; BARBOSA, R.I. Recursos naturais urbanos: árvores frutíferas nos quintais de Boa Vista, Roraima. **Mens Agitat**. v. 3, n. 2, p.107-114, 2008.

SANTOS, I.G.; NUNES, E.A.; SOUZA, P.B.; PREVIERO, C.A. Diversidade florística do estrato arbustivo-arbóreo em quintais agroflorestais do reassentamento Mariana, TO. **Pesquisa florestal brasileira**, Colombo, v.37, n. 92, p. 513-524, 2017.

SHANLEY, P.; MEDINA, G. **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. 1ed. Belém: CIFOR, Imazon. 2005. 300p.

SEMEDO, R.J.C.G; BARBOSA, R.I. Árvores frutíferas nos quintais urbanos de Boa Vista, Roraima, Amazônia Brasileira. **Acta Amazonica**, v.37, n.4, p. 497-504, 2007.

UNESCO. Vegetação do Distrito Federal: tempo e espaço: uma avaliação multitemporal da perda de cobertura vegetal no DF e da diversidade florística da Reserva da Biosfera do Cerrado. 2. ed. Brasília: Unesco. 2002. 80p.

Submetido em: janeiro de 2019

Aprovado em: setembro de 2019