

O USO DE JURUBEBA (*SOLANUM PANICULATUM L.*) COMO ESTRATÉGIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRICIONAL, PREVENTIVA, TERAPÊUTICA E ECONÔMICA NO TERRITÓRIO DA GRANDE CÁCERES, REGIÃO DE MORRARIA, PANTANAL, BRASIL.

Tecnologia e produção

Autor: Jose Mario Porto Pedroso Filho

Coautor: Samuel Laudelino Silva

Resumo O presente trabalho traz diferentes abordagens sobre o uso e consumo da Jurubeba (*Solanum paniculatum L.*) na região de Cáceres-MT, bem como seu valor nutricional, econômico e gastronômico. Foi elaborado um plano estratégico para levantamento de dados do uso da Jurubeba na região Cacerense, através de entrevistas presenciais e a distância pelo aplicativo WhatsApp. Buscamos identificar os principais usos da Jurubeba feita pelos moradores residentes no perímetro urbano, na Morraria e no Pantanal Cacerense (zona rural) e a localização geográfica de populações de *Solanum paniculatum L.* Através do levantamento de dados feitos, buscamos evidenciar subsídios científicos e econômicos que justifiquem a criação da cadeia produtiva da jurubeba no município de Cáceres e no Estado de Mato Grosso. Vimos através da pesquisa que a população local possui conhecimentos básicos a respeito das propriedades terapêuticas da jurubeba.

Palavra-chave: Jurubeba, *Solanum*, Pantanal, Fitoterápico

Introdução

O interesse pelo estudo da jurubeba é decorrente de projetos de extensão universitária, realizados pelo Núcleo de Formação, Pesquisa e Extensão em Agroecologia da Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil (NATER/UNEMAT) em parceria com a CNPq pelo projeto Centro Vocacional Tecnológico De Agroecologia E Produção Orgânica Do Pantanal Matogrossense (CVT - Pantanal). No período entre 2009 e 2015 em diversos instrumentos de extensão em interface com a pesquisa em campo, com a utilização de entrevistas livres ou de formulários e questionários semiestruturados, em questionamentos sobre espécies nativas de uso na culinária ou

Jose Mario Porto Pedroso Filho¹ Samuel Laudelino Silva²

¹Graduando de Agronomia na Universidade do Estado De Mato Grosso, jose.mario@unemat.br

²Professor Doutor da Universidade do estado de Mato Grosso, samuel@unemat.br

com finalidades medicinais e econômicas, percebemos a indicação constante da Jurubeba pelas populações assistidas e pelos pesquisadores extensionistas. Seus frutos são consumidos como tempero, em picles, e como aditivo, em aguardente de Cana-de-Açúcar, em várias regiões do Brasil (LORENZI & MATOS, 2002). O nome Jurubeba tem origem na língua indígena Tupy, "Yú" = espinho, e "Peba" = chato. Pertence à família das Solanáceas e apresenta-se de duas formas: uma com folhas mais recortadas e outra com folhas menos recortadas. Partindo desses recortes e indicações feitas pelos entrevistados, priorizamos a partir de 2015 o estudo da literatura dessa espécie e, verificamos que embora escassa, existem informações preliminares de grande valor científico. Justificando e podendo consolidar trabalhos extensionistas com alunos bolsistas, voluntários, técnicos e professores no interesse pelo desenvolvimento de novos produtos à base de jurubeba com o objetivo inicial de melhorar financeiramente as famílias de agricultores familiares no município de Cáceres e depois, expandir para todo o Estado de Mato Grosso e Brasil. Atualmente desenvolvemos pesquisa preliminar (testes) na produção de alimentos processados na forma de três tipos de picles, pastas e farinhas com finalidade inicial de produzir conhecimento científico de forma a justificar inicialmente a criação do arranjo produtivo da jurubeba no Estado de Mato Grosso. A primeira parte do estudo foi realizado entre maio de 2015 a maio de 2017, momento que realizamos pesquisa de campo, visando identificar os principais usos e formas de utilização da jurubeba por residentes de comunidades rurais e por grupos de moradores da cidade de Cáceres. Buscou-se identificar populações da planta distribuídas no território urbano e rural do município de Cáceres. A jurubeba (*Solanum paniculatum* L) na região de Cáceres também é conhecida como jurubeba, Juribeba, Gerobeba e Joá-Manso. A população entrevistada apontou diversos usos medicinais, estes divididos por partes do arbusto, quais sejam: folhas e flores são aperientes, anti-inflamatórios, depurativos do sangue, digestivos, diuréticos, hepato-protetores, laxantes e tônicos. As raízes e frutos são consideradas por essa população como antianêmicos, antidiabéticos, aperientes, diuréticos e tônicos. Na Farmacopeia Brasileira, a planta é citada oficialmente para o tratamento de anemia, desordens digestivas e problemas no fígado. A espécie *Solanum paniculatum* L. faz parte da Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse do Sistema Único de Saúde (RENISUS), atualmente constituída de 71 vegetais com potencial de desenvolvimento de fitoterápicos

Jose Mario Porto Pedroso Filho¹ Samuel Laudelino Silva²

¹Graduando de Agronomia na Universidade do Estado De Mato Grosso, jose.mario@unemat.br

²Professor Doutor da Universidade do estado de Mato Grosso, samuel@unemat.br

Área de estudo

O presente estudo está sendo desenvolvido no município de Cáceres, compreendendo a área denominada Morraria Cacerense e Pantanal Mato-grossense, com a localização Latitude: -16.0745, Longitude: -57.6598 16° 4' 28" Sul, 57° 39' 35" Oeste. A área do município de Cáceres está inserida em depressões e planícies com altitudes entre 85 e 200 metros de altitude, já a área urbana possui altitude média de 123 metros. O clima é classificado como tropical com estação seca (Köppen-Geiger: Aw). As temperaturas médias anuais oscilam entre 25°C e 26°C, as máximas ultrapassam. Conforme ABREU et al (2001) a vegetação pantaneira é variada, sendo necessário defini-la como complexo do Pantanal, designação que engloba o cerrado, campo limpo, campo sujo, brejos, mata pluvial tropical e outras. Em todos esses ambientes encontramos exemplares de *Solanum paniculatum* L, o que demonstra que é pouco exigente tanto por fertilidade e tipo de solo, quanto por espaço, possuindo bom desenvolvimento nesses locais.

Desenvolvimento

Os questionários utilizados nas entrevistas, foram construídos com base nos autores BOGDAN, R. BIKLEN, S. (1994); e LÜDKE, M. & ANDRÉ, M. (2005). Os dados foram coletados através de questionários aplicados aos públicos previamente selecionados por meio de atividades extensionistas, abrangendo a área urbana e rural do município. Compreende resultados de ações de extensão acadêmica rural realizadas pela equipe constituída por alunos do curso de Agronomia, técnicos e professores do núcleo NATER/UNEMAT. Em todas as fases do trabalho contou-se com a pesquisa de referencial bibliográfico especializado para fundamentar e validar os resultados obtidos. Para identificar os exemplares e populações de Jurubeba presentes na área de estudo, utilizou-se o aplicativo WhatsApp da seguinte maneira: os usuários dessa ferramenta cadastrados na rede de contato dos pesquisadores receberam uma mensagem com a imagem e com as principais características da planta, e a solicitação que registrassem imagens da planta com o smartphone evidenciando as folhas, flores e frutos. Aqueles que aceitaram contribuir e encontraram exemplares enviariam as fotos georreferenciadas para um dos membros da equipe de pesquisadores para registro do banco de dados pelo Google Maps.

Jose Mario Porto Pedroso Filho¹ Samuel Laudelino Silva²

¹Graduando de Agronomia na Universidade do Estado De Mato Grosso, jose.mario@unemat.br

²Professor Doutor da Universidade do estado de Mato Grosso, samuel@unemat.br

Os dados da primeira etapa da pesquisa foram obtidos com base nas entrevistas semiestruturadas com os dois grandes públicos, urbano e rural totalizando uma média de 159 pessoas entrevistadas. As diversas ocorrências para usos da Jurubeba como alimento e como fitoterápico levou o grupo a aprofundar os estudos, nascendo outras possibilidades para serem desenvolvidas, como novos produtos à base de Jurubeba. Na segunda etapa, em pesquisa preliminar, aproximadamente 60 % (sessenta por cento) do público entrevistado, compreendendo agricultores familiares e residentes urbanos informaram que fazem uso esporádico dessa fruta, exclusivamente na forma de conservas em salmouras e vinagre. 30 % informaram que já experimentaram, contudo não aceitariam comer novamente devido as características organolépticas percebidas quando do primeiro contato. 10 % reportaram que conhecem a fruta, contudo ainda não experimentaram por receio do amargor ou por não terem problemas no fígado ou nos intestinos. Essa espécie é utilizada como iguaria desde as primeiras ocupações da região, próximo de 300 anos.

Ao longo desse trabalho, percebeu-se que não existe um processo definido para o preparo da conserva. Assim cada família produz um sabor diferenciado em função das várias formas de preparo, aparecendo mais ou menos a característica principal dessa típica fruta brasileira, o amargor. Com relação ao conhecimento demonstrado pela população de Cáceres sobre planta jurubeba, quanto aos nomes conhecidos: Jurubeba (58,7); Juribeba (25,3); Gerobeba (12,0) e Joá-Manso (4,0). Já para os principais usos como infusão de folhas e flores: aperientes (8,0); anti-inflamatórios (12,6); depurativos do sangue (12,7); digestivos (16,7); diuréticos (18,0); hepato-protetores (28,0); laxantes (1,30) e tônicos (2,70). O uso de raízes e frutos em infusão ou decocção receberam as seguintes quantificações: aperientes (26,0); antidiabéticos (15,3); antianêmicos (32,7); diuréticos (15,3) e tônicos (10,7). Valores absolutos em percentagem. Dessa forma, iniciamos teste-piloto para produção de diversas formulações de conservas, pastas, xaropes, e farinha de jurubeba para diferentes usos e aplicações, pensando em segurança alimentar, nutricional, terapêutica preventiva e como nova fonte de renda para a agricultura familiar. As frutas utilizadas nos testes preliminares foram coletadas nos campos nativos (sistema extrativista); contudo, dependendo dos resultados a serem obtidos nos próximos anos, no aspecto científico e no aporte governamental de recursos financeiros, acreditamos

Jose Mario Porto Pedroso Filho¹ Samuel Laudelino Silva²

¹Graduando de Agronomia na Universidade do Estado De Mato Grosso, jose.mario@unemat.br

²Professor Doutor da Universidade do estado de Mato Grosso, samuel@unemat.br

que uma nova cadeia produtiva poderá ser criada dado as potencialidades dessa fruta - sabor exótico e caráter nutricional, além do elevado poder antioxidante.

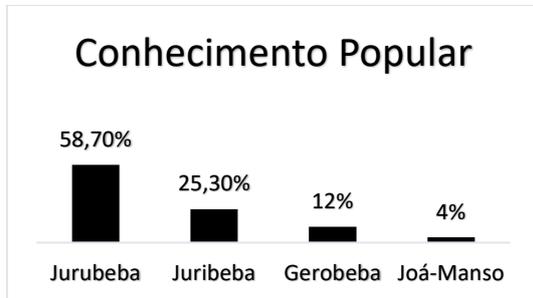


Figura 1 - Gráfico quanto ao conhecimento popular

Figura 2 Gráfico quanto ao uso de raízes e frutos

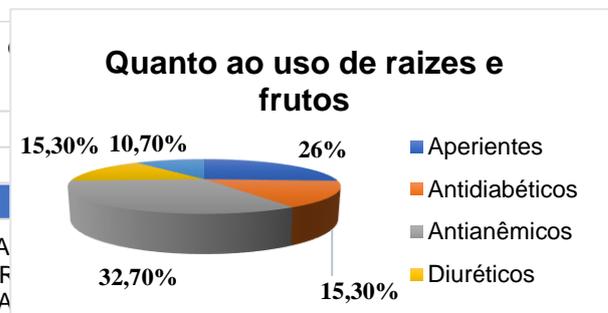
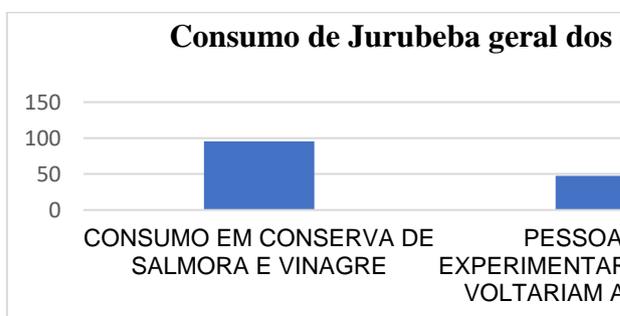


Figura 3- Gráfico de consumo da Jurubeba

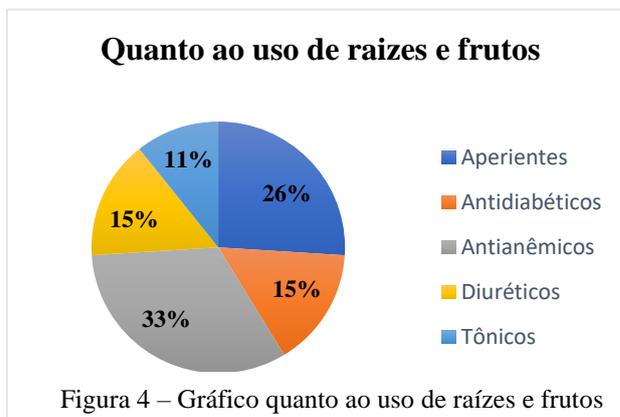


Figura 4 – Gráfico quanto ao uso de raízes e frutos

Análise e Discussão

Dessa forma definiu-se um novo olhar para a pesquisa inicial, sobressaindo a continuidade dos estudos na linha da inovação com a pretensão de criar novos produtos como três tipos de pickles, pastas/cremes e farinha de jurubeba além de fitoterápicos, o que pode favorecer a criação e consolidação da cadeia produtiva da jurubeba. Encontramos populações de jurubeba em todas as fases do desenvolvimento vegetativo na área de estudo, compreendendo os seis tipos de solo com baixa fertilidade. Isso demonstra que não é exigente em fertilidade. Esse resultado concorda com o descrito por (LORENZI, 2000), o qual reporta que a jurubeba cresce espontaneamente em terrenos degradados, principalmente na região do Cerrado brasileiro, pastagens degradadas, terrenos baldios e beira de estradas.

Jose Mario Porto Pedroso Filho¹ Samuel Laudelino Silva²

¹Graduando de Agronomia na Universidade do Estado De Mato Grosso, jose.mario@unemat.br

²Professor Doutor da Universidade do estado de Mato Grosso, samuel@unemat.br

Considerações finais

Preliminarmente observamos que os resultados obtidos ensejam a criação da cadeia produtiva da Jurubeba no Estado de Mato Grosso, a qual demandará o desenvolvimento de pesquisa em diversas frentes, possibilitando o incremento de novos trabalhos de forma a fortalecer a literatura sobre a Jurubeba. Novas pesquisas serão necessárias para viabilizar o manejo adequado; adubação; melhoramento genético que permita otimizar a colheita, o tamanho do fruto, aumentar/otimizar o ciclo de produção, diminuir a incidência de espinho, dentre outros; definir o estágio ideal da colheita; tipos de processamento; novos produtos alimentícios e medicinais, desenvolvimento de máquinas e implementos específicos.

Referências

ABREU, U.G.P.; MORAES, A.S. e SEIDL, A.F. Tecnologias Apropriadas para o Desenvolvimento Sustentado da Bovinocultura de Corte no Pantanal. EMBRAPA/CPAP: Corumbá. Documentos 24. 2001.

BOGDAN, R; BIKLEN, S.K. Investigação Qualitativa em Educação. Porto, Portugal: Porto, 1994.

LORENZI, H. 2000. Plantas daninhas do Brasil – terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas, 3ª ed., Nova Odessa, Instituto Plantarum, Nova Odessa, 2002.

LORENZI, H. & F. J. MATOS. 2002. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas. Instituto Plantarum, Nova Odessa, 2002.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli E. D. A. Pesquisa em Educação: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986. (Temas básicos de Educação e Ensino).

MENTZ, L.A. & OLIVEIRA, P.L. 2004. O gênero *Solanum* na Região Sul do Brasil. São Leopoldo, Pesquisas Série Botânica 54: 1-327.

20 Out 2017.