I Congresso Internacional
das Ciências Agrárias
COINTER - PDVAgro2016

VISÃO DA POPULAÇÃO DAS CIDADES DE SOLÂNEA E AREIA NA PARAÍBA, SOBRE O USO DO CAPIM SANTO COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA LOCAL

Apresentação: Relato de Experiência

Anderson Reinaldo dos Santos¹; Carlos Eduardo Silva de Souza²; Gessica Caitano de Almeida³; Marcilene Santos Silva⁴; Rayana Vanessa Alves Silva⁵

Introdução

Desde os tempos mais remotos as plantas sempre estiveram presentes na vida dos seres humanos, a utilização de plantas com fins terapêuticos é anterior ao desenvolvimento da ciência, onde os produtos medicinais naturais primeiramente usados pelos índios e passados por gerações hoje fazem grande diferença na sociedade pela sua eficiência e resultados satisfatórios.

A espécie *Cymbopogon citratus* por pertence à família Poaceae originária da Índia e aclimatada no Brasil há muito tempo, a qual tem como nome vulgar capim-limão e capim-santo, tendo diversas propriedades desde aromática, terapêuticas a culinárias. O objetivo deste trabalho é compartilhar os resultados de uma pesquisa quantitativa, que possibilitou avaliar o uso do Capim Santo (*Cymbopo goncitratus*) suas propriedades medicinais na vida e culinária das pessoas.

Relato de Experiência

Com a vinda dos primeiros médicos portugueses ao Brasil, diante da escassez, na colônia, de remédios empregados na Europa, perceberam a importância das plantas utilizadas pelos indígenas como medicamento (VEIGA, 2002). Há algumas plantas que são conhecidas por outros meios, como na culinária, passando despercebidas em forma de temperos, saladas, doces e sucos.

¹ Licenciatura em Ciências Agrárias, CCHSA/UFPB, andersonauxer@gmail.com

² Licenciatura em Ciências Agrárias, CCHSA/UFPB, carlos16eduardocross@gmail.com

³ Licenciatura em Ciências Agrárias, CCHSA/UFPB, gcaitanodealmeida@yahoo.com.br

³ Licenciatura em Ciências Agrárias, CCHSA/UFPB, marcilene-1995@hotmail.com

⁵ Pós-graduação em Ciências Agrárias "Agroecologia", CCHSA/UFPB, rayana.vanessa@hotmail.com

A atividade antioxidante estomacal, carminativa e antimicrobiana, voltou a despertar o interesse no estudo do vegetal de uso milenar. (DALL'ACQUA, 2009; MISHARINA, 2009; LIU, 2009).

Matérias e métodos

Foi realizada na cidade de Solânea e Areia na Paraíba, uma pesquisa qualitativa e quantitativa, a mesma foi composta por perguntas objetivas de múltipla escolha para facilitar a obtenção dos dados desejados, esta pesquisa foi aplicada em bares destas localidades, o público alvo eram os proprietários e os clientes.

Figura 1: Aplicando o questionário em restaurantes e bares solanenses. Fonte: Própria

Considerações

Foi observado durante as entrevistas que tanto os estabelecimentos quanto os agricultores desconhecem os benefícios e os fins culinários do capim santo (*Cymbopogon densiflorus*), nos mostrando a carência de informação e o grande desafio que as universidades e órgãos estaduais têm para sanar essa problemática, temos uma demanda enorme de plantas, sejam aromáticas ou apenas medicinais, que exigem e necessitam de estudos profundos desde reconhecimento correto das plantas, sua manipulação adequada, até o consumo final para que se possa desfrutar de todos os benefícios que estas podem oferecer.

Referências

DALL'ACQUA, S. et al. **Phytochemical composition and antioxidant activity of *Laurus nobilis* L. leaf infusion.** J Med Food, v. 12, n. 4, p. 869-876, Ago. 2009.

VEIGA JVF; PINTO AC. **Química Nova.** 2002, 25, 273.