COINTER PDVAgro 2021

VI CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 01 a 03 de dezembro

ISSN:2526-7701 | PREFIXO DOI:10.31692/2526-7701

USO DE FRUTOS DA CAATINGA: BREVE ANÁLISE DA IMPORTÂNCIA E UTILIZAÇÃO PARA OS MORADORES DE UMÃS, SALGUEIRO, PERNAMBUCO, BRASIL

USO DE FRUTAS DE CAATINGA: BREVE ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA Y USO PARA LOS RESIDENTES DE UMÃS, SALGUEIRO, PERNAMBUCO, BRASIL

USE OF CAATINGA FRUITS: BRIEF ANALYSIS OF THE IMPORTANCE AND USE FOR THE RESIDENTS OF UMÃS, SALGUEIRO, PERNAMBUCO, BRAZIL

Apresentação: Comunicação Oral

Sebastiana Josina de Jesus¹; José Pinheiro do Monte²

DOI:<https://doi.org/10.31692/2526-7701.VICOINTERPDVAgro.0079>

RESUMO

A caatinga, como se sabe, é rica em espécies vegetais e muitas delas produzem frutos que podem ter variadas utilidades. Desse modo, o presente texto teve como objetivo investigar as principais utilidades de frutos naturais do bioma Caatinga para os humanos e para os animais, especialmente na comunidade de Umãs, terceiro distrito da cidade de Salgueiro/PE. Para tanto, buscou-se informações em livros, artigos e documentos afins, tais como EMBRAPA (2007), ANTUNES *et al* (2018), SANTOS *et al* (2012), SIEBRA (2013) e COSTA (2011) como também, realizou-se uma pesquisa de campo com alguns habitantes do distrito de Umãs por meio de uma entrevista acerca dos conhecimentos deles sobre os frutos nativos e os usos que costumam fazer desses produtos. Os dados constatarem que os jovens conhecem muito pouco a respeito dos frutos da caatinga e chegam a cometer equívocos entre os que são nativos e os que não são, os resultados mostraram também que os frutos são utilizados pelos moradores na alimentação humana e de animais, para fins comerciais e medicamentosos; outro dado revelado pela pesquisa foi o de que muitas áreas de caatinga estão desaparecendo e consequentemente, isso afeta as plantas frutíferas que ficam cada vez mais raras e/ou pouco produtivas. Assim, conclui-se que os frutos da caatinga são muito importantes para a comunidade de Umãs e outros locais, mas é necessário investir em políticas públicas que levem esse fator ao conhecimento de todos, principalmente dos mais jovens, para que possam valorizar os frutos e a própria caatinga e, preservá-los no intuito de passar essa valoração para as gerações futuras.

Palavras-Chave: plantas frutíferas, alimentação, utilidades, humanos, animais.

RESUMEN

La caatinga, como se sabe, es rica en especies vegetales y muchas de ellas producen frutos que pueden

¹Graduanda em Ciências Biológicas, FACHUSC- Faculdade de Ciências Humanas do Sertão Central, sebastiana.jesus@fachusc.com

² Especialista em Botânica, FACHUSC- Faculdade de Ciências Humanas do Sertão Central, pinheirodumonte@hotmail.com

tener diversos usos. Así, este texto tuvo como objetivo investigar los principales usos de los frutos naturales del bioma Caatinga para humanos y animales, especialmente en la comunidad de Umãs, tercer distrito de la ciudad de Salgueiro / PE. Para ello, se buscó información en libros, artículos y documentos relacionados, como EMBRAPA (2007), ANTUNES et al (2018), SANTOS et al (2012), SIEBRA (2013) y COSTA (2011) así como, un campo Se realizó una investigación con algunos habitantes del distrito de Umãs a través de una entrevista sobre sus conocimientos sobre las frutas nativas y los usos que suelen hacer de estos productos. Los datos encontraron que los jóvenes saben muy poco sobre los frutos de la caatinga e incluso cometen errores entre los que son nativos y los que no lo son. Los resultados también mostraron que los frutos son utilizados por los residentes en la alimentación humana y animal, con fines comerciales y fines medicinales; Otro dato revelado por la investigación fue que muchas áreas de la caatinga están desapareciendo y, en consecuencia, esto afecta a las plantas frutales que son cada vez más raras y / o menos productivas. Así, se concluye que los frutos de la caatinga son muy importantes para la comunidad de Umãs y otros lugares, pero es necesario invertir en políticas públicas que den a conocer este factor a todos, especialmente a los más jóvenes, para que puedan valorar. los frutos y la propia caatinga y conservarlos para transmitir este valor a las generaciones futuras.

Palabras clave: plantas frutales, alimentos, servicios públicos, humanos, animales.

ABSTRACT

The caatinga, as is known, is rich in plant species and many of them produce fruits that can have various uses. Thus, this text aimed to investigate the main uses of natural fruits from the Caatinga biome for humans and animals, especially in the community of Umãs, third district of the city of Salgueiro/PE. For this, information was sought in books, articles and related documents, such as EMBRAPA (2007), ANTUNES et al (2018), SANTOS et al (2012), SIEBRA (2013) and COSTA (2011) as well as, a field research was carried out with some inhabitants of the district of Umãs through an interview about their knowledge about native fruits and the uses they usually make of these products. The data found that young people know very little about the fruits of the caatinga and even make mistakes between those who are native and those who are not. The results also showed that the fruits are used by residents in human and animal food, to commercial and medicinal purposes; another data revealed by the research was that many areas of caatinga are disappearing and, consequently, this affects fruit plants that become increasingly rare and/or less productive. Thus, it is concluded that the fruits of the caatinga are very important for the community of Umãs and other places, but it is necessary to invest in public policies that make this factor known to everyone, especially the younger ones, so that they can value the fruits and the caatinga itself and preserve them in order to pass this value on to future generations.

Key words: fruit plants, food, utilities, humans, animals.

INTRODUÇÃO

Uma das características mais peculiares do semiárido nordestino é sua vegetação de caatinga que em tempos de seca apresenta uma paisagem esbranquiçada e quente e, em tempos de chuva, se mostra esverdeada e muito produtiva. Mesmo nos períodos de seca, a caatinga esbanja produtividade. Dentre suas maiores riquezas estão os frutos de várias plantas nativas com grande utilidade em diversos campos de atuação do ser humano como a alimentação, o comércio e a medicina (EMBRAPA, 2007).

Essa realidade traz à tona a importância das frutíferas desse bioma como um dos bens mais preciosos não apenas para os povos dessa região, mas para todo o planeta, uma vez que

muitas das espécies nele presentes não são encontradas noutros locais da Terra (ANTUNES *et al.*, 2018).

Sendo assim, a presente pesquisa procurou estudar o uso dos recursos da caatinga, seus frutos, como item de importância impar para os povos da localidade de Umãs, terceiro distrito da cidade de Salgueiro/PE. Para tanto, o estudo percorreu a seguinte problematização: qual é a importância de frutos da Caatinga para as pessoas que vivem nesse bioma?

Algumas hipóteses poderiam responder a essa indagação, tais como, os frutos favorecem a alimentação de pessoas e animais, os frutos se configuram como fonte de renda, são utilizados na cura de algumas enfermidades e/ou auxiliam na criação de animais. Contudo, nenhuma dessas respostas é cabal e finita, sendo necessária a realização de pesquisa pormenorizada para que elas possam ser confirmadas ou refutadas (SANTOS *et al.* , 2018).

Tal estudo justifica-se devido ao fato de que, esses frutos estão disponíveis na natureza sem custo algum para as pessoas e são fontes nutritivas e comerciais, porém diversas pessoas não possuem esse conhecimento e, ou destroem as plantas frutíferas da caatinga não lhes dando a importância devida ou as consideram frutas de menor valor só pelo fato de pertencerem à caatinga. No entanto, muitos trabalhos desenvolvidos na literatura já provaram que os frutos da caatinga são extremamente potenciais (EMBRAPA, 2007).

Os procedimentos metodológicos adotados seguem a linha quali-quantitativa, pois lançou-se mão de pesquisa bibliográfica e de campo, na qual foram entrevistados alguns moradores do distrito de Umãs a fim de coletar dados e confrontá-los com a pesquisa documental.

Dessa forma, muitos objetivos foram pretendidos neste enfoque, porém delimitou-se alguns como fundamentais. Assim, o objetivo geral foi o de investigar as principais utilidades de frutos naturais do bioma Caatinga para os humanos e para os animais. Como objetivos específicos, o trabalho buscou mostrar as inúmeras possibilidades de uso dos frutos da caatinga; conhecer os frutos desse bioma e levantar questões acerca da preservação da flora frutífera da caatinga.

O texto encontra-se organizado em tópicos e subtópicos. O primeiro procura conceituar a caatinga, o segundo aborda alguns frutos da caatinga e seus usos e o terceiro discorre acerca da preservação das frutíferas e do próprio bioma. O presente trabalho poderá somar como fonte de pesquisa para aqueles que desejam conhecer um pouco a respeito dos usos dos frutos da caatinga.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1. O que é a caatinga

O território brasileiro apresenta uma riqueza variada quando o assunto é espécies vegetais. Os seis biomas nacionais têm em suas vegetações plantas com potenciais inúmeros e que são muito importantes para os seres vivos. No entanto, nem todas as pessoas têm esse conhecimento ou nem mesmo sabem o que de fato quer dizer, por exemplo, Caatinga. Conforme define a EMBRAPA:

A Caatinga é uma vegetação típica da Região Nordeste do Brasil (Agreste e Sertão), formada por plantas adaptadas aos períodos de seca prolongados. Ocupa uma área de cerca de 800 mil km² e está incluída em nove estados: Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Alagoas, Sergipe, Bahia, Pernambuco e Minas Gerais. O nome Caatinga é de origem indígena e significa “mata branca” (EMBRAPA, 2007, p.7).

Observa-se que a vegetação de Caatinga é própria da Região Nordeste brasileira abrangendo 70% dessa região e 13% do território nacional, fazendo também parte dela uma parcela do estado de Minas Gerais, localizado na Região Sudeste (SANTOS *et al.*, 2012, p.01).

Segundo Maia *et al.* (2017) a denominação Caatinga tem origem no tupi-guarani e é entendida e/ou traduzida como mata (caa) branca (tinga). Essa paisagem também é afamada pela população com os seguintes nomes: cariri, sertão, seridó e agreste.

A Caatinga é um bioma único do cenário nacional, pois ela só é encontrado no Brasil. Sua fauna e flora variadas dão-lhe um status de região ímpar e de enorme importância por diversas razões. Uma dessas razões está no fato de ela ser rica em frutos nativos e esses serem largamente utilizados pelas pessoas que vivem em regiões de caatinga e por muitas outras que vivem em outros locais. Muitos dos frutos presentes no bioma em questão, não são encontrados em nenhum outro lugar do mundo (ASSOCIAÇÃO CAATINGA, 2018, p.9).

Contudo, a vegetação da caatinga já foi por muito tempo, considerada “feia”, homogênea e pobre sendo apontada como um dos fatores responsáveis pelo pouco desenvolvimento dos locais nos quais ela ocorre como bem explicitam Antunes *et al.* (2018, p.12):

Durante muito tempo ,a Caatinga foi simplesmente retratada como um ambiente pobre desolador, onde predominava a degradação ambiental, a escassez de água, o solo rachado e pedregoso, cactos e calangos difundindo assim uma mensagem de desesperança. Essa mensagem foi sistematicamente reproduzida por livros didáticos e pela mídia em geral e, somado a isso, a ausência de informações e a insuficiente divulgação de fatos positivos sobre este ambiente natural único, ajudaram a disseminar uma imagem equivocada do bioma.

Como se vê, o modo como a Caatinga foi sendo apresentada às pessoas, principalmente aquelas que não vivem em regiões de caatinga, fez com que tanto o bioma

quanto os habitantes deles fossem retratados como sujeitos “inferiores” e sem expectativas, pois o ambiente habitado não lhes proporcionavam esperanças evolutivas. No entanto, os estudos e pesquisas desenvolvidas ao longo dos anos mostram que não é bem assim, a Caatinga é mais rica do que se possa supor e muitos dos seus frutos, por exemplo, sobrevivem em épocas de estiagem tendo grande importância para a população local em razão, especialmente, de serem fonte de alimento (ANTUNES *et al.*, 2018).

De acordo com Santos *et al.* (2012) a Caatinga é muito rica e diversificada, na variedade vegetal que ela possui nada se perde, os frutos, folhas, raízes e demais partes das plantas permitem o desenvolvimento de muitas atividades benéficas para as pessoas que vivem nela, principalmente os frutos, que geralmente são usados para fins alimentares. Sementes, raízes, caules e folhas de algumas espécies também são utilizados na alimentação.

Muitas vezes, os habitantes dessas regiões não apenas consomem, mas também comercializam os recursos retirados das plantas nativas. Sendo as espécies frutíferas, as mais utilizadas pela população. É importante ressaltar que os frutos de origem brasileira se destacam entre os mais nutritivos e saborosos do planeta, no entanto muitos deles só são conhecidos pelas pessoas que habitam as regiões de caatinga (SANTOS *et al.*, 2012).

Assim, percebe-se que a aparência “feia” e espinhenta pode enganar os olhos de quem ver de longe, pois a Caatinga é rica em plantas e animais, e muitas das amostras nela existentes são exclusivas dessa região, possuem alto teor nutritivo e comercial. Visto que, sua riqueza frutífera pode trazer inúmeros benefícios para a população que o habita e para outros territórios também (EMBRAPA, 2007).

2. Frutos da caatinga e suas utilidades

Sabe-se que as frutíferas da caatinga são extrativistas, isto é, as pessoas não plantam as árvores e cuidam para futuramente realizarem a colheita, as espécies nascem livremente na natureza. Geralmente, elas são tolerantes à seca e frutificam, mesmo sem serem irrigadas. Esse é um dos motivos pelos quais tais árvores são tão importantes para as pessoas do semiárido (NORDESTE RURAL, 2016).

Conforme Costa (2011) as frutas da caatinga, assim como as de outros biomas, são as fontes primordiais de vitaminas e sais minerais, mas os fatos de serem sazonais, ou seja, não estarem disponíveis durante todo o ano na natureza e de serem compostas por uma grande quantidade de água, as tornam raras e perecíveis. Dessa maneira, elas precisam ser processadas para que tenham maior durabilidade, portanto alguns frutos da caatinga, assim

como outras frutas que não pertencem a esse habitat, podem ser transformados em compotas, doces, tortas, geléias e frutas cristalizadas.

Nesse contexto, variadas espécies vegetais do bioma caatinga produzem frutos com diversas utilidades, como bem explicita Tiago Costa:

Na região semiárida existe uma variedade muito grande de plantas nativas, que são conhecidas principalmente por conta das diversas utilidades. Parte delas possuem efeitos medicinais, outras são forrageiras importantes para alimentação animal, já outras possuem um potencial muito grande utilizado tanto na alimentação, como na geração de trabalho e renda para as famílias, como é o caso das fruteiras nativas, dentre elas se destacam: Umbuzeiro, Jenipapo, Maracujá da Caatinga, Caju (COSTA, 2011, p. 8).

Além das frutíferas supracitadas, deve-se incluir outras que empiricamente são usadas pelos moradores de regiões de caatinga. A seguir serão apresentados alguns dos principais frutos da caatinga bem como alguns de seus principais usos, dentre os quais cinco são provenientes de plantas endêmicas e uma, apesar de ser originária de outro país, se adapta bem às condições da caatinga.

2.1 Maracujá do mato ou da caatinga

O *Passiflora cincinnata* mast., identificado popularmente como maracujá-do-mato ou maracujá-da-caatinga, é conceituado como um tipo de planta nativa da caatinga, usada para fins nutricionais (humanos e animais), medicinais e ornamentais (SIEBRA, 2013).

Sobre essa planta e seu fruto Tiago Costa destaca que:

Capaz de produzir bem em ambiente quente e seco, e nos mais diversos tipos de solo da região semiárida, o maracujá da Caatinga, é uma fruteira nativa exclusiva do bioma caatinga. Num cenário de agregação de valor, a fruta tem potencial para integrar as pequenas indústrias de processamento, para a produção principalmente de geléias, por ter alta concentração de pectina. A produção do maracujá da caatinga ou do mato ocorre de forma espontânea na caatinga, fruto extremamente saboroso e perfumado, com sabor persistente, mais doce, mais denso e mais ácido que o maracujá comum (COSTA, 2011, p.11).

Na medicina paliativa popular, esse produto tem sido usado no trato de enfermidades venéreas, hemorróidas, infecções, disfunções do sono, tosses, resfriados e problemas relativos a hipertensão, como também é usada como relaxante (SIEBRA, 2013).

Conforme Costa (2011) as propensões mercadológicas, em razão do consumo cada vez maior de produtos naturais e com sabor exótico, transformam esse tipo de maracujá numa fruta cada vez mais produzida e colhida pelas pessoas que vivem da agricultura familiar do semiárido brasileiro.

Segundo Araujo *et al.* (2018) em razão de inexistir o cultivo dessa planta em escala

comercial, as populações que vivem em regime de agricultura familiar são as principais responsáveis pelo abastecimento do mercado com esse produto, uma vez que os frutos são vendidos às margens das estradas e feiras de muitas cidades do Nordeste.

2.2 Fruto do Mandacaru

O mandacaru (*Cereus jamacaru*) pertence à família Cactaceae, se desenvolve em solos com muitas pedras, junto a outras plantas da mesma espécie, sendo um dos itens mais comuns da paisagem tradicional da região Semiárida do Nordeste. Trata-se de um cacto colunar com muitas ramificações, espinhos rígidos no caule, flores brancas e pode atingir entre 3 e 7 metros de altura. Seus frutos são grandes, de cor vermelha com polpa branca e inúmeras sementes insípidas, no entanto, comestíveis. As flores desse cacto só se abrem durante à noite e servem de repouso para as mariposas e morcegos, especialmente nos meses de janeiro a agosto (SILVA; ALVES, 2009).

Chagas (2015, p.24) esclarece como o mandacaru se reproduz e se propaga:

Espécie arbustiva, xerófita, nativa do Brasil, disseminada no Semiárido do Nordeste. Adaptada a viver em ambiente de clima seco, com quantidades de água reduzida, suas folhas se transformam em espinhos, que acabam sendo elementos de defesa frente aos animais herbívoros. Nasce e cresce no campo sem qualquer trato cultural. A semente espalhada pelas aves ou pelo vento, não escolhe lugar para nascer. Até sobre telhados de casas rurais pode-se ver pé de Mandacaru. O crescimento fica na dependência dos nutrientes do solo em que germina. A parte externa, seja do tronco ou das brotações laterais, é protegida por uma grossa cutícula que impede excessiva perda de água por transpiração.

Essa cactácea ainda é utilizada como planta ornamental como também serve para a alimentação de animais tais como, bois, cabras e ovelhas, especialmente em períodos de escassez de chuva. Para tal, os artículos do mandacaru são queimados antes de serem servidos aos animais (SILVA; ALVES, 2009).

Esporádicas são as pesquisas encontradas na literatura afim sobre os frutos do mandacaru, que apesar de ocorrem em quantidades enormes nos meses de fevereiro a setembro, não são extraídos para fins comerciais, o que ocasiona seu desperdício, muito raramente são utilizados na produção de doces e geleias (CHAGAS, 2015).

2.3. Fruto do Umbuzeiro

Uma das principais plantas frutíferas da caatinga é o umbuzeiro (*Spondias tuberosa*). Consegue sobreviver em períodos longos de estiagem, devido aos xilopódios que retém a

água e outros materiais indispensáveis para a nutrição desse vegetal (LIMA FILHO, 2011).

Quanto aos aspectos ambientais, o umbuzeiro é uma árvore original da caatinga, encontrada na região Semiárida do Brasil, é uma planta frondosa, de copa fechada, o que proporciona uma sombra agradável. Também é chamada de “Árvore Sagrada do Sertão” (SOUZA; SANÁBIO, 2016).

Conforme Brasil (2015) o fruto do umbuzeiro é o umbu, ele é pequeno e de aspecto arredondado, a casca é alisada ou levemente peluda. Com odor doce e gosto agradável, levemente acre, geralmente tem aparência verde ou amarelada. Boa parte de sua constituição é composta por água e tem importantes elementos nutricionais, especialmente a vitamina C.

A prática de coleta dos umbus é totalmente extrativista, é uma atividade passada de pai para filho. Dentre seus principais usos estão: o consumo do fruto retirado naturalmente do umbuzeiro, a transformação da polpa em sucos, sorvete e como ingrediente de algumas receitas regionais, a exemplo da umbuzada, uma espécie de mistura de leite com a polpa da fruta e açúcar, e o doce caseiro. Os umbus maduros chegam a durar de dois a três dias (BRASIL, 2015).

Batista *et al.* (2015) destacam que a procura por esses frutos é grandiosa no Nordeste nacional, mas a quantidade extraída não supre as demandas dos consumidores regionais. Por não haver cultivo planejado de umbuzeiros e toda a colheita ser extrativista, a renda obtida com o produto, por parte dos coletores, é inferior ao teor nutritivo da fruta. Sendo assim, os autores defendem a ideia da criação de pomares de umbuzeiros no intuito de elevar o valor comercial do umbu como também a preservação da espécie.

2.4. Fruto do juazeiro

A planta conhecida popularmente como juazeiro (*Ziziphus joazeiro*) tem origem na língua tupi “juá” e quer dizer frutos carnosos. Mesmo no período seco, essa árvore mantém suas folhas verdes, isso se deve as suas raízes que atingem uma profundidade capaz de captar a umidade do subsolo (SENA, 2011).

Segundo Brasil (2015) o juazeiro é um dos itens mais comuns da paisagem dos sertões do nordeste. Sua maior incidência é nas caatingas e no agreste. Não há matas densas dessa planta, ela ocorre de maneira isolada no interior e na parte externa das matas xerófilas, concentrando-se, principalmente, próximo às serras.

Conforme Dantas *et al.* (2014) o juazeiro é uma planta endêmica do bioma Caatinga, e representa uma importância enorme para a economia e para os interesses biológicos, em

razão, especialmente, de seus componentes medicinais. É uma das espécies mais conhecidas no semiárido, seus frutos possuem cor amarela e sabor adocicado, têm propriedades nutritivas, principalmente a vitamina C, celulose e hidrato de carbono que podem ser utilizados não apenas na alimentação de animais, mas também na alimentação humana.

A colocação abaixo destaca alguns dos principais usos, não apenas dos frutos do juazeiro, como também de outras partes dessa planta:

Quando maduros, os frutos apresentam cerca de 25 mg de vitamina C por 100 g de polpa, mucilagens e açúcares, encerrando 480 U.I. de vitamina C por 100 cm³. Essa espécie é cultivada em pomares domésticos de quase todo o País. Os frutos do juazeiro são comestíveis, sendo muito consumidos ao natural, pelo sertanejo do Nordeste. O córtex e as folhas são ricos em saponina e têm grande valor detergente. É usado como xampu, anticaspa e tônico capilar. As raspas da entrecasca servem de sabão e dentífrico. A casca é excelente tônico capilar quando em infusão ou macerada (BRASIL, 2015, 136).

Assim, conforme Dantas *et al.* (2014) o juazeiro é extremamente importante para a população do semiárido, onde a vegetação é a caatinga, em razão dos benefícios que os nutrientes por ele possuídos podem proporcionar. Dentre estes benefícios se destacam sua utilização no tratamento de doenças e o uso como complemento alimentar.

2.5 Fruto do Licuri ou Catolé

O licuri (*Syagrus coronata*), conhecido no sertão como catolé, aricuri, ouricuri, urucuri, licurizeiro, e coqueiro-cabeçudo ocorre na Caatinga e na Mata Atlântica, abrangendo também parte do Cerrado. Mas, sua maior incidência é a caatinga, pois esse bioma apresenta características (regiões secas e áridas) mais propícias para o desenvolvimento dessa palmeira (BRASIL, 2012).

O licuri pode ser definido como:

Palmeira de altura mediana, podendo atingir até 10 m, com folhas grandes, de 2,0 a 3,0 metros de comprimento, distribuídas em espiral ao longo do fuste. As flores são pequenas, amarelas, reunidas em cachos que surgem predominantemente de maio a agosto (DRUMOND, 2007, p.7).

O fruto do licuri é uma drupa com endoderme abastado, carnoso e elíptico. Quando ainda está verde, tem albume aquoso que vai ficando rígido no decorrer das etapas de amadurecimento. Na maturação, apresenta cor que oscila do alaranjado ao amarelo-claro. Os frutos, nessa fase, tem na sua composição polpa de coloração amarela, gelatinosa e sabor doce. As sementes (amêndoas) secas do licuri são ricas em óleo (aproximadamente 38%)

(DRUMOND, 2007).

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

O licuri apresenta diversos usos, sendo empregado na alimentação animal (caprinovinocultura e bovinocultura), alimentação humana, produção de artesanato, produção de cera, construção civil, indústria de cosméticos, fabricação de saponáceos e para manufatura de tintas. Além de ter um alto potencial para fins ornamentais e para a produção de biodiesel, aspecto que o levou a ser testado no Programa Bio-Sustentável, da Secretaria de Agricultura do Estado da Bahia, como parte dos esforços realizados no sentido de inserir pequenos produtores e comunidades tradicionais na produção de biodiesel (BRASIL, 2012, p.08).

Desse modo, pode-se dizer que dessa palmeira tudo se aproveita. Além das utilidades supracitadas, a planta (folhas) ainda serve para a produção artesanal de sacolas, chapéus, vassouras e etc,. O óleo da semente, assim como ela própria, é usado na confecção de pratos culinários, tais como doces, cocadas e licores. Sendo ainda visto como o óleo mais importante para a produção de sabão no território nacional (CERRATINGA, 2021).

2.6 Fruto da palma

A palma (*Opuntia ficus indica*) não é brasileira, é nativa do México, mas ocorre em diversos locais do planeta, sendo largamente produzida na América do Sul, na África, e também na Europa. Chegou ao território nacional no final do século XVIII. O cultivo desse vegetal, em terras brasileiras, supera os 500 mil hectares, sendo sua maior produtividade na região Nordeste. O fato de a palma se adaptar bem às características do semiárido, a tornou muito encontrada no bioma caatinga (ROCHA, 2012).

Conceitualmente a palma é uma cactácea ereta, com aproximadamente 4 m de altura, que desenvolve cladódios, ou seja, partes conhecidas como “raquetes”, essas porções são usadas, muitas vezes, como hortaliças em regiões semiáridas do Brasil (BRASIL, 2015).

Além do uso das “raquetes”, os frutos da palma, também chamados de “figos-da-índia”, são comestíveis, muitas pessoas os apreciam, consomem e comercializam, nos grandes centros urbanos. O fruto é consumido tanto in natura, na forma de sucos, quanto em pratos culinários, no preparo, por exemplo, de carnes, sopas e suflê. Outra utilidade da planta, especificamente a “raquete”, é como forragem para animais bovinos (BRASIL, 2015). Na alimentação humana brasileira tanto a “raquete” quanto o fruto da palma são pouco usadas, ao passo que em outros países elas fazem parte da dieta diária (NEVES *et al.*, 2018).

Provavelmente, a presença de pêlos e espinhos na fruta de palma dificulta a expansão e inserção dessa iguaria no mercado consumidor nacional. A produção desse fruto em regiões

semiáridas do nordeste poderá ser um auxílio na propagação do fruto e no crescimento econômico, já que a palma produz durante todo o ano e, quando processadas, tem vida útil de até seis meses na geladeira, contribuindo assim, para a redução da fome e enriquecimento nutricional (OLIVEIRA *et al.*, 2011).

3. Importância da preservação da caatinga para a perpetuação dos frutos

No tópico anterior foram apresentadas algumas riquezas vegetais da caatinga, destacando a importância de alguns frutos, uma pequena amostra do potencial frutífero desse bioma. No entanto, sabe-se que a biodiversidade da Caatinga é muito maior com enorme potencial na disponibilidade de “produtos” necessários à alimentação humana. Uma vez que, as plantas são matérias primas propagadoras de energia que fornecem nutrição ao corpo, já que são ricas em vitaminas e sais minerais. Tais componentes também estão presentes nas frutíferas da caatinga (SANTOS *et al.*, 2018).

Todas essas realidades atestam a importância de se preservar as frutíferas da caatinga. Contudo, há estudos que comprovam o mau uso desses recursos e ações humanas que estão causando a “destruição” de muitas espécies. É preciso então, utilizar os recursos com critérios (SANTOS *et al.*, 2018). A falta de critérios no uso dos recursos causa sérios prejuízos ao ambiente, pois estudos mostram que a desertificação já atinge cerca de 20% do bioma caatinga (SANTOS *et al.*, 2018).

Segundo Sena (2011), desmatamento e queimadas estão entre os principais responsáveis pelo empobrecimento da caatinga, pois causam o enfraquecimento do solo, a redução da variedade de plantas, além de poluírem o ambiente e interferirem no ciclo de vida do bioma, assim a caatinga está sujeita à extinção, como bem reforça a colocação a seguir:

A utilização inadequada da Caatinga pode levar ao desaparecimento de algumas espécies e à consequente perda da biodiversidade. A Caatinga deve ser considerada patrimônio biológico de valor incalculável e ser preservada e protegida, pois ela só existe no Brasil. Como consequência da má utilização, o clima da região se torna cada vez mais seco e, ao longo dos anos, a região da Caatinga poderá se transformar em um deserto (EMBRAPA, 2007, p.12-13).

A falta de conhecimentos acerca dessa realidade leva a degradação e desertificação do cenário prejudicando o desenvolvimento das plantas frutíferas e das demais árvores como também ocasionando a extinção de animais próprios desse habitat. Dessa forma, é necessário conhecer a dinâmica da Caatinga para valorizá-la e utilizar de maneira consciente os recursos

que ela oferece como os frutos. (GANEM, 2017).

Portanto, devemos tomar atitudes que visem à preservação da Caatinga, utilizando os recursos nela existentes de maneira adequada. Adotando o extrativismo e o manejo sustentável para que a vegetação, especialmente as frutíferas, continue existindo e se reproduzindo com qualidade e em quantidade satisfatória garantindo a sobrevivência do bioma e, para que as gerações futuras conheçam, valorizem e protejam a diversidade da caatinga (EMBRAPA, 2007).

METODOLOGIA

A pesquisa é de teor quali-quantitativa uma vez que possui revisão bibliográfica a partir de estudos em livros, artigos e materiais afins, e amparo em levantamento de dados (pesquisa de campo), através de questionário acerca do problema investigado.

A coleta de dados aconteceu durante o mês de agosto de 2021 com moradores da comunidade de Umãs, 3º distrito do município de Salgueiro no estado de Pernambuco. A amostra foi em quantidade reduzida em razão de ser necessário cumprir os protocolos de proteção contra o corona vírus. Foram entrevistadas pessoas com mais de 40 anos e menores de 30 anos. Esse critério foi eleito para identificar o nível de conhecimento acerca dos frutos da caatinga por parte das pessoas mais jovens.

O questionário para a entrevista foi composto por seis interrogações a respeito do conhecimento de frutos da caatinga, dos usos que os entrevistados costumam fazer desses frutos e da importância que as especiarias nativas representam. A aplicação das entrevistas deu-se de forma presencial e isolada, tomando todos os cuidados preventivos contra o covid-19.

Após esse momento, os dados foram analisados e comparados com os referenciais bibliográficos, em seguida foram organizados e expostos nas análises e discussões da pesquisa para que, então, se pudesse compor as conclusões mais importantes adquiridas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O presente trabalho teve como base para resultados a análise das respostas obtidas com os questionários aplicados, as observações feitas pela pesquisadora e o confronto com as informações bibliográficas. As entrevistas foram direcionadas a jovens menores de 30 anos e adultos maiores de 40 anos, domiciliados em Umãs, zona rural de Salgueiro/PE.

O primeiro questionamento sondava a respeito dos frutos da caatinga mais comuns na comunidade. Entre os mais velhos, os mais citados foram o umbu, o juá, o fruto do

mandacarú, o maracujá do mato, o catolé (licuri), o fruto do xique-xique, quipá e, inclusive, alguns que não são encontrados apenas na caatinga como a quixaba, o umari, a palma, e o canapu. Entre os mais jovens, o único fruto citado pertencente a caatinga foi o umbu. Todos citaram outras frutas, mas que não são nativas desse habitat, a exemplo da banana, uva, manga, maracujá amarelo e goiaba. Alguns desses jovens demonstraram nem mesmo saber que determinados frutos eram comestíveis, como o do mandacaru, ou nem mesmo sabiam da existência de um maracujá do mato.

Essa realidade comprova uma das hipóteses que é o desconhecimento, entre os mais jovens, das espécies frutíferas exclusivas do bioma caatinga. Além disso, através dessas respostas, foi possível perceber também que mesmo os mais velhos não sabem diferenciar quais frutos são nativos e quais são adaptados ao clima semiárido. Os gráficos a seguir mostram em porcentagem os frutos mais citados pelos entrevistados:

Figura 1: Gráfico dos frutos mais citados pelos mais velhos.

Fonte: Própria (2021)

Figura 2: Gráfico dos frutos mais citados pelos mais jovens.

Fonte: Própria (2021)

Em relação ao uso que fazem desses frutos, os moradores mais velhos responderam que “antigamente” eles eram mais utilizados na alimentação, principalmente o umbu, o licuri, o umari e o fruto do mandacu, pois muitos viviam da agricultura e esses itens complementavam a dieta diária, visto que a renda familiar era mínima, assim os frutos representavam um item importante nas suas mesas.

Hoje, essa realidade não faz mais parte do cotidiano. Os moradores revelaram que utilizam mais outras partes das frutíferas do que os próprios frutos, geralmente no tratamento de doenças. Dos frutos para esse fim, o juá é usado em problemas nas gengivas; o umbu como antioxidante; o fruto do mandacaru para problemas uretrais. Isso, comprova mais uma das hipóteses, a de que um dos usos dos frutos é para o tratamento de enfermidades. Sobre essa questão, Santos, Andrade e Silva destaca que:

No ambiente de Caatinga, a utilização da flora remonta às tradições indígenas, em períodos anteriores à chegada dos europeus e a implantação das capitanias, até o início do século passado com o cangaço. As alternativas de tratamento eram provenientes da natureza. Na atualidade a utilização da flora nordestina para fins medicinais, parte da aprendizagem com os povos tradicionais boa parte proveniente dos recursos vegetais encontrados nos ambientes naturais ocupados por estas populações, ou cultivados em ambientes alterados pelo homem. A Caatinga se destaca por apresentar uma diversidade de plantas medicinais já consagradas pela farmacopeia (SANTOS *et al.*, 2018, p. 66).

Outro dado revelado pelos moradores foi o fato de que hoje está cada vez mais difícil encontrar os frutos. Na fala de um dos entrevistados: “antes, até os anos 2000, íamos para o

mato (no pé da serra) pela manhã e voltávamos ao meio dia, trazíamos sempre, nas épocas de safra, imbu, quixaba, umari (mari), fruta de mandacaru, catolé e outros. Hoje, quando muito tem é imbu” (J.F).

Segundo os entrevistados, muitas áreas foram ocupadas por obras e algumas frutíferas foram derrubadas para dar lugar às construções, até mesmo os arredores da comunidade, áreas de roça e caatinga, estão sendo loteadas para a venda de terrenos e formações de ruas. Isso se deve ao fato de o distrito está em constante crescimento.

A pesquisa revelou também que ainda há pessoas no local que, em épocas de safra, produzem alimentos a partir de frutos da caatinga para a comercialização, como por exemplo: do umbu - vende-se o fruto in natura, a polpa, “vipe/didim” e doce; o licuri, as vezes, é vendido em forma de colarzinho, mas isso é raro. Há também na comunidade pessoas que comercializam lambedores (xaropes) produzidos a partir da mistura de açúcar, frutos e outras partes de plantas variadas da caatinga, geralmente esses “remédios” são usados para gripe, resfriado e bronquite (MAIA *et al.*, 2017).

Para os entrevistados, os frutos não tem mais o consumo e valor de outrora e a própria caatinga precisa ser preservada a fim de não perder a riqueza nela contida, como também para que os jovens de hoje e do futuro a conheçam e a valorizem. Conforme Maia *et al.* (2017) sabe-se que a promoção da preservação e do uso consciente dos recursos naturais da caatinga só será concretizado por meio de um constante processo de sensibilização e capacitação de todos os sujeitos envolvidos através de políticas públicas que coloquem em pauta a real situação ambiental, social e econômica da caatinga.

CONCLUSÕES

Pôde-se perceber que os frutos da caatinga possuem um grande potencial alimentício, farmacológico e comercial, visto que são usados nesses três viés, principalmente. São produtos importantes não apenas para as pessoas mas também para animais. Observou-se que os jovens de hoje conhecem muito pouco a respeito dessas riquezas da caatinga e que isso é perigoso para o futuro das espécies frutíferas e do próprio bioma, uma vez que quando não se conhece a importância de algo, dificilmente se luta para protegê-lo e preservá-lo.

Percebeu-se que muitas das áreas de caatinga estão sendo desertificadas para dar lugar a espaços urbanos, o que traz sérios danos a perpetuação de espécies frutíferas. Por outro lado, há a preocupação das pessoas, principalmente das mais velhas em lutar pela conservação das frutíferas reconhecendo seu valor, visto que ainda hoje elas são usadas para diversos fins, sendo os principais a alimentação e o tratamento de enfermidades.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, Andreza; SENA, Liana Mara Mendes de; MOURA, Lucas Macêdo; NASCIMENTO, Marília Alves do; SILVA, Sandino Moreira. **Conheça e Conserve a Caatinga** - Atividades de educação ambiental. Fortaleza: Associação Caatinga, 2018.

ARAUJO, Francisco Pinheiro de; MELO, Nataniel Franklin de; AIDAR, Saulo de Tarso; YURI, Jony Eishi; FALEIRO, Fábio Gelape. **Cultivo de Passiflora Cincinnata Mast.** Cv. BRS. Sertão Forte. (2018).Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/-2018.Araujopdf.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2021.

ASSOCIAÇÃO CAATINGA. **Cartilha coleta e manejo de sementes nativas Da caatinga**, 2018. Disponível em: https://www.acaatinga.org.br/wp-content/uploads/Cartilha_coleta_sementes_associacao_caatinga.pdf. Acesso em: 13 abr.2021.

BATISTA, Fabiane Rabelo da Costa; SOLVA, Silvanda de Melo; SANTANA, Maristela de Fátima Siplício de; CAVALCANTE, Antônio Ramos. **O umbuzeiro e o semiárido brasileiro**. Campina Grande: INSA, 2015.

BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Licuri** : Syagrus coronata(Mart.) Becc. Série: Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável orgânico)Brasília : MAPA/ACS, 2012.

CERRATINGA. Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN. **Licure**. Disponível em: <http://www.cerratinga.org.br/licuri/>. Acesso em: 25 ago. 2021.

CHAGAS, Antonio Olavo Vieira das. **Cartilha: Coleta e manejo de sementes nativas da caatinga**. Fortaleza: Associação Caatinga, 2015.

COSTA, Tiago Pereira. **Frutas da Caatinga: Gerando Sustentabilidade em Áreas Recriadas no Semiárido**. Juazeiro – BA: IRPAA - Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada 2011.

DANTAS, Francisca Clenilda Pereira; TAVARES, Maria Lucine Rocha; TARGINO, Micaela da Silva; COSTA, Andre Pereira da; DANTAS, Francisco Odair. **Ziziphus joazeiro Mart.** - Rhamnaceae: características biogeoquímicas e importância no bioma Caatinga (2014). Disponível em: <https://periodicos.ifpb.edu.br/index.php/principia/article/viewFile/172/141>. acesso em: 23 ago 2021.

DRUMOND, Marcos Antônio. **Licuri Syagrus coronata** (Mart.). Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2007.

EMBRAPA. **Preservação e uso da Caatinga** (ABC da Agricultura Familiar, 16). Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

GANEM, Roseli Senna. **Caatinga: estratégias de conservação**. Brasília: Câmara dos Deputados, 2017.

LIMA FILHO, José Moacir Pinheiro. **Ecofisiologia do umbuzeiro** (Spondias tuberosa, Arr. Cam.). Petrolina: Embrapa Semiárido, 2011.

MAIA, Josemir Moura; SOUSA, Valéria Fernandes de Oliveira; LIRA, Emannuella Hayanna Alves de; LUCENA, Amanda Micheline Amador de. **Motivações socioeconômicas para a conservação e exploração sustentável do bioma Caatinga** (2017). Disponível em: https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conadis/2018/TRABALHO_EV116_MD1_S18_ID623_04102018215158.pdf. acesso em: 02 set. 2021.

NEVES, Felipe Lopes; SPÍNOLA, Adriano Marques; CHAGAS, Marcone César Mendonça das; NEVES, Juliane Damasceno de Carvalho; KUSTER, Ivanildo Schmith; FIGUEIREDO; Mércia Regina Pereira de; OLIVEIRA, Fernando Soares de; OLIVEIRA, Enésio Francisco de; PEREIRA, Sérgio Lorencine. **Palma-forrageira : opção e potencialidades para alimentação animal e humana em propriedades rurais do Estado do Espírito Santo**. Vitória, ES : Incaper, 2020.

NORDESTE RURAL:NEGÓCIOS DO CAMPO. **Frutas nativas da caatinga** são opções de renda para o pequeno agricultor (2016). Disponível em: <https://nordesterural.com.br/frutas-nativas-da-caatinga-sao-opcoes-de-renda-para-o-pequeno-agricultor/>. Acesso em: 04 jul. 2021.

OLIVEIRA, E. A.; JUNQUEIRA, S. F.; MASCARENHAS, R. J. **Caracterização físico-química e nutricional do fruto da palma** (Opuntia fícus indica L. Mill) cultivada no sertão do sub-médio São Francisco holos. Natal: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte Natal. vol. 3, 2011. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4815/481549216008.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2021.

ROCHA, Juliana Evangelista da Silva. **Palma forrageira no Nordeste do Brasil : o estado da arte**. Sobral : Embrapa Caprinos e Ovinos, 2012.

SANTOS, Carlos Alberto Batista; ANDRADE, Wbaneide Martins de; SILVA, José Severino Bento da, Org. **Sustentabilidade do bioma Caatinga**. Paulo Afonso: SABEH, 2018.

SANTOS, T. C; JÚNIOR, J. E. N; PRATA, A. P. N. **Frutos da Caatinga de Sergipe utilizados na alimentação Humana** (2012). Disponível em: <https://www.scienciaplena.org.br/sp/article/view/698>. Acesso em: 10 jul. 2021.

SENA, Liana Mara Mendes de. **Conheça e conserve a caatinga – O Bioma Caatinga**. Vol. 1. Fortaleza: Associação Caatinga, 2011.

SIEBRA, Ana Luiza de Albuquerque. **Avaliação do perfil químico, toxicológico e farmacológico in vivo e in vitro de Passiflora cincinnata Mast. (Maracujá-do-mato)** 2013. Disponível em: <http://mbm.urca.br/pdf/dissertacoes/ANA%20LUIZA%20DE%20ALBUQUERQUE%20SIEBRA.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2021.

SILVA, Leirson Rodrigues da; ALVES, Ricardo Elesbão. **Caracterização físico-química de frutos de “mandacaru”** (2009). Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/631945/1/PC09018.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2021.

**USOS DOS FRUTOS DA CAATINGA PELA POPULAÇÃO DE UMÃS, 3º DISTRITO DE
SALGUEIRO/PE**

SOUZA, Ildeu de; SANÁBIO, Deny. **Cultura do Umbuzeiro**. Minas Gerais: Departamento Técnico Emater–MG, 2016.