



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

*Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-900 – Telefone (31)3612-6705/6760 - E-mail: tca@ufv.br*

**TAL 797 – Seminário**

**Data: 14-04-2021**

### **PANC: Plantas Alimentícias Não Convencionais**

**Aluna:** Renata de Souza Ferreira

**Orientadora:** Profa. Márcia Cristina Teixeira Ribeiro Vidigal. (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

PANC é o acrônimo utilizado para ‘Plantas Alimentícias Não Convencionais’, mas também pode contemplar as ‘partes não convencionais’ de plantas comuns ou convencionais. No Brasil, há mais de 3000 espécies com potencial alimentício. No município de Viçosa, foram encontradas 59 espécies de PANCs que são consumidas em diversas preparações, como refogada, em molhos e caldos, *in natura*, o endosperma líquido, a polpa, a amêndoa, empanada, como doces, compotas ou suco. Alguns exemplos de PANC são: cúrcuma (*Curcuma longa*), cará moela (*Dioscorea bulbifera*), almeirão-roxo (*Lactuca canadense*), araruta (*Maranta arundinacea*), oropronóbis (*Pereskia aculeata*), Yacon (*Smallanthus sonchifolius*), tomate de árvore (*Solanum betaceum*), entre muitos outros. Alguns exemplos de partes não convencionais de alimentos convencionais são insumos, bagaços, sementes, talos, cascas e quaisquer partes que são descartadas durante a pré/pós-produção, que podem ser aproveitadas de maneira integral, por exemplo: entrecasca de maracujá (*Passiflora edulis*); flores, brotos e sementes de abóbora (*Cucurbita pepo*); folhas e talos de chuchu (*Sechium edule*); fruto verde, sementes, flores e medula (ou miolo do caule) de mamão (*Carica papaya L.*); fruto verde, casca de frutos maduros, mangará (coração ou umbigo) e flores de banana (*Musa paradisíaca*). As PANC são consideradas plantas de fácil cultivo, resilientes e sem necessidade de uso de insumos químicos. São importantes na expressão cultural de determinadas populações e amplia a autonomia nas escolhas de alimentos e de uma dieta diversificada e nutritiva. A expressão econômica e social ainda são reduzidas e a maioria dos estudos não explanam sobre a biodisponibilidade dos seus nutrientes. A literatura apresenta resultados promissores na avaliação de teores de nutrientes e do potencial fitoterápico em algumas espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). As partes não convencionais de plantas comuns, em geral possuem valores superiores de fibras, proteínas e minerais (como cálcio, ferro e sódio).

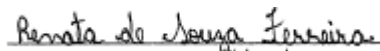
#### **Abstract**

PANC is the acronym used for 'Unconventional Food Plants', but it can also include the 'unconventional parts' of common or conventional plants. In Brazil, there are more than 3000 species with food potential. In the municipality of Viçosa, 59 species of PANCs were found, which are consumed in various preparations, such as sautéed in sauces and broths, *in natura*, the liquid endosperm, the pulp, the almonds, breaded, such as sweets, jams or juice. Some examples of PANC are: “cúrcuma” (*Curcuma longa*), “cará moela” (*Dioscorea bulbifera*), “almeirão-roxo” (*Lactuca canadense*), “araruta” (*Maranta arundinacea*), “oropronóbis” (*Pereskia aculeata*), “Yacon” (*Smallanthus sonchifolius*), “tomate de árvore” (*Solanum betaceum*), among many others. Some examples of unconventional parts of conventional foods are inputs, bagasse, seeds, stalks, peels and any parts that are discarded during pre / post-production, which can be fully utilized, for example: passion fruit husks (*Passiflora edulis*); flowers, buds and seeds of pumpkin (*Cucurbita pepo*); leaves and stems of chayote (*Sechium edule*); green fruit, seeds, flowers and marrow (or stem core) of papaya (*Carica papaya L.*); green fruit, ripe fruit peel, mango (heart or navel) and flowers of banana (*Musa paradisíaca*). PANCs are considered easy-to-grow, resilient plants with no need for chemical inputs.

They are important in the cultural expression of certain populations and increase the autonomy in food choices and a diversified and nutritious diet. Economic and social expression are still reduced and most studies do not explain the bioavailability of its nutrients. The literature presents promising results in the evaluation of nutrient content and phytotherapeutic potential in some species of Non-Conventional Food Plants (PANC). The unconventional parts of common plants, in general, have higher values of fibers, proteins and minerals (such as calcium, iron and sodium).

### **Referências bibliográficas:**

- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira**. Brasília: Anvisa, 2011. 126p.
- BARREIRA, T.F.; PAULA FILHO, G.X.; RODRIGUES, V.C.C.; ANDRADE, F.M.C.; SANTOS, R.H.S.; PRIORE, S.E.; PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Rev. bras. Plantas med.**, Botucatu, v. 17, n. 4, supl. 2, p. 964-974, 2015 .
- JACOB, M.C.M.; ARAÚJO DE MEDEIROS, M.F.; ALBUQUERQUE, U.P. Biodiverse food plants in the semiarid region of Brazil have unknown potential: A systematic review. **PLoS ONE**. v. 15, n.5. 2020
- KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de estudos da flora, 2014. 768p.
- LEAL, M.L.; ALVES, R.P.; HANAZAKI, N. Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. v.14, n.6. 2018.



Renata de Souza Ferreira

Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos



Márcia Cristina Teixeira Ribeiro Vidigal.

Professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos (Orientadora)