



FRUTOS EM EXTINÇÃO NA SAVANA BRASILEIRA

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

ORELLI; Leonardo Dantas ¹, SILVA; Emanuel Jeremias Ramalho da ²

RESUMO

O Cerrado é considerado a savana brasileira com característica de ser a maior biodiversidade do mundo que nos últimos anos tem sofrido com o desmatamento de sua vegetação nativa. É um bioma rico em variedades de frutos que ainda não foram explorados comercialmente. E devido ao seu desmatamento acelerado esses frutos correm risco de extinção. A partir desses acontecimentos surge a necessidade de pesquisar sobre os frutos do Cerrado que se encontram em extinção. O objetivo do trabalho consiste em demonstrar o potencial do Cerrado em relação aos frutos que correm o risco de extinção. Contudo, é preciso destacar que esses frutos pesquisados não são exclusivos do Cerrado - na região Centro-Oeste. Eles podem aparecer também em outras regiões ou em transição entre Biomas. Esta pesquisa não tem objetivo de esgotar todos os frutos em extinção do bioma analisado; mas sim, divulgar os principais frutos que correm risco de extinção. A metodologia utilizada através de um estudo de natureza qualitativa, por meio de uma análise exploratória, utilizando-se como meio de pesquisa o livro Arca do Gosto no Brasil dentro do bioma Cerrado, com o intuito de verificar os frutos que estão ameaçados de extinção; classificando-os pelo seu nome principal, nome popular e nome científico. Os resultados após análise do catálogo Arca do Gosto no Brasil foram encontrados 28 frutos que correm o potencial risco de extinção. Os frutos foram: Ananás (AbacaxiPequeno) - *Ananas comosus* (L.) Merr.; Araticum (Pinha, Ata, Panã, Marolo, Condessa, Bruto) - *Annona crassiflora* Mart.; Babaçu (Uauaçu) - *Attalea speciosa* Mart.; Bacupari-do-Cerrado - *Salacia crassifolia* (Mart. ex Schult.) G. Don; Bacuri (Acuri, Ganguri) - *Scheelea phalerata* (Mart. ex Spreng.) Burret; Bocaiúva (Macaúba, Coco-Baboso e Mucajá) *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.; Buriti (Miriti) *Mauritia flexuosa* L.f; Cagaita - *Eugenia dysenterica* DC; Cajuí (Cajuzinho-do-Cerrado, Cajuzinho-do-Campo) - *Anacardium humile* A.St.-Hil. ou *Anacardium nanum* A.St.-Hil.; Castanha-de-Baru - *Dipteryx alata* Vogel; Cocolndaiá - *Attalea dubia* (Mart.) Burret; Guavira (Guabiroba) *Campomanesia adamantium* (Cambess.) O.Berg; Gueroba (Guariroba-Verdadeira) *Syagrus oleracea* (Mart.) Becc.; Jatobá - *Hymenaea courbaril* L. ou *Hymenaea stigonocarpa* Hayne; Jenipapo - *Genipa americana* L.; Jurubeba (Gerobeba, JoáManso, Juuna) *Solanum paniculatum* L.; Laranjinha-de-Pacu (Maçã-de-Pacu, Abiurana) - *Pouteria glomerata* (Miq.) Radlk; Lobeira (Fruta-de-Lobo) - *Solanum lycocarpum* St. Hil.; Mama-Cadela (Algodão-do-Campo, Chiclete-do-Cerrado) *Brosimum gaudichaudii* Trécul; Mangaba - *Hancornia speciosa* Gomes; Maracujá-de-Cobra - *Passiflora trintae* Sacco; Maria-Preta (Murta, Guamirim, Cambuí) -

¹ Discente em Gastronomia - IFB, leonardo.orelli@estudante.ifb.edu.br

² Mestrando em Agronegócio - PPGAGRO/UFG, emanuel.ramalho@discente.ufg.br

Blepharocalyx salicifolius (Kunth) O.Berg; Marmelada-de-Cachorro (Marmelada-Preta, Marmelada-de-Cavalo) Alibertia edulis (Rich.) A.Rich. ex DC.; Melãozinho-do-Campo (Cabacinha, Fruto-de-Cobra) Melancium campestre Naudin; Murici (Mureci, Murixi, Fruta-de-Jacu) - Byrsonima crassifolia (L.) Kunth; Pequi (Pequi-do-Cerrado, Jiquiá, Piquiarana) Caryocar brasiliense A.St.-Hil.; Pera-do-Cerrado (Pera-do-Campo, Perinha-do-Campo) Eugenia Klotzschiana O.Berg e Xixá (Chichá) Sterculia striata A.St.-Hil & Naudin. A conclusão é que os frutos são alimentos importantes no dia a dia das pessoas devido serem ricos em fibras e vitaminas. Muitos desses frutos citados correm o risco de extinção e não são conhecidos comercialmente pela população. Assim, é necessário que haja a devida divulgação e incentivo na sociedade para a criação de receitas ou seu consumo in natura aconteçam.

PALAVRAS-CHAVE: CERRADO, FRUTOS AMEACADOS, ARCA DO GOSTO, BIODIVERSIDADE

¹ Discente em Gastronomia - IFB, leonardo.orelli@estudante.ifb.edu.br

² Mestrando em Agronegócio - PPGAGRO/UFG, emanuel.ramalho@discente.ufg.br