

Projeto - Avaliação agronômica, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais (Tradicionais)



Início



**BANCO DE GEMOPLASMA DE
HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS
EMBRAPA HORTALIÇAS (2006)**



Chamada 01/2013: Prioridades do Portfólio de Projetos em Sistemas de Base Ecológica

Vigência: 2014/2016 **Prorrogação:** 2017

Equipe: Neide Botrel, Nuno Madeira, Geovani Amaro, Raphael Melo e Pesquisadores colaboradores e da Embrapa Agroindústria de Alimentos.

Objetivo Geral:

Tornar acessíveis as informações nutricionais e sistemas de armazenamento, visando incentivar a produção, consumo e comercialização dessas hortaliças, como forma de incitar o enriquecimento da dieta alimentar e a oportunidade de renda para agricultores de base familiar.

Objetivos específicos:

- Avaliar a sistema de produção de 20 hortaliças não convencionais;
- Caracterizar as hortaliças não convencionais quanto a qualidade nutricional;
- Determinar a vida útil das hortaliças não convencionais.



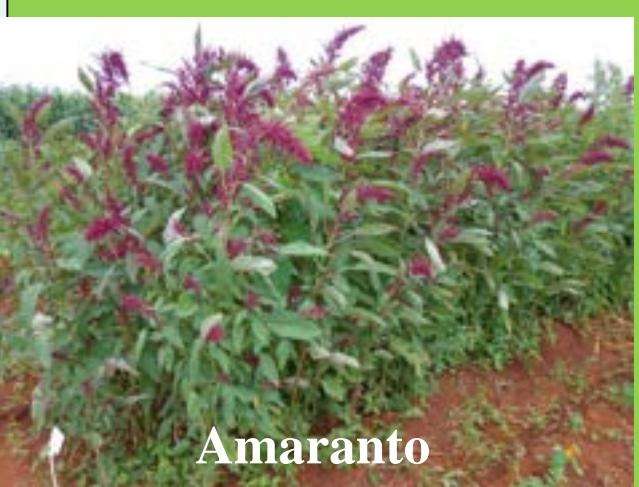
Caruru (nativa)



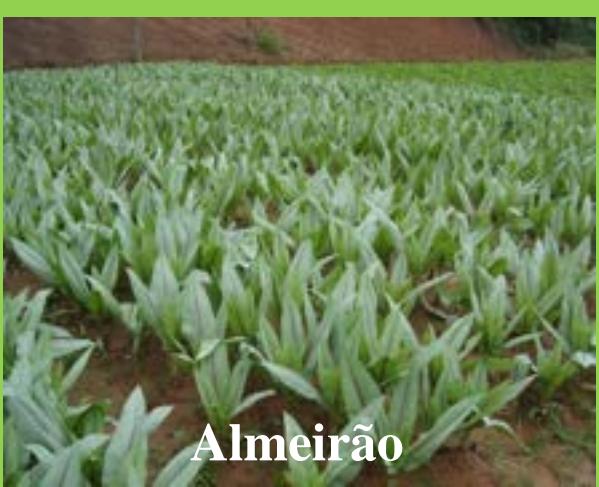
Capuchinha



Azedinha



Amaranto



Almeirão



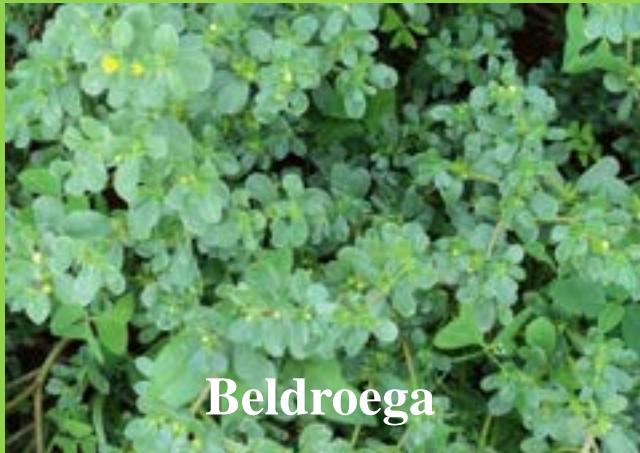
Bertalha



Jambu(nativa)



Major-gomes (nativa)



Beldroega



Cará-do-ar



Mangarito (nativa)



Muricato



Physalis(espécies nativas)



Maxixe-do-Reino



Principais Atividades (Embrapa Hortalícias)

- Manter a coleção de trabalho de hortaliças não convencionais;
- Avaliar diferentes sistemas de condução de hortaliças não convencionais
- Avaliar a produtividade de hortaliças não convencionais;
- Avaliação e classificação dos produtos quanto as características físicas;
- Avaliação da qualidade inicial das hortaliças não convencionais
- Avaliação da vida útil de hortaliças não convencionais

(Colaboradores: de áreas específicas (fitossanidade, nematóides)

- Assessoria de Imprensa
- Produção de folders de divulgação
- Produção de cartilhas sobre as hortaliças não convencionais
- Relatos de produtores e extensionistas

Principais Atividades (Embrapa Agroindústria de Alimentos)

- Determinação da composição centesimal
- Determinação da composição mineral
- Avaliar atributos físico-químicos, carotenóides, taninos condensados e atividade antioxidante
- Determinação dos teores de ácido ascórbico, açúcares e de carotenóides por cromatografia líquida
- Desenvolvimento de metodologia e determinação de ácido fólico em hortaliças não convencionais folhosas
- Caracterização do amido das hortaliças tuberosas.

RESULTADOS e atividades em andamento

- Avaliação 28 acessos de ora- pro-nobis
- Avaliação pós-colheita de 5 acessos de ora- pro-nobis »
- Dissertação utilização do amido do cará do ar »
- UFRRural-RJ
- Avaliação da produtividade e estudo da vida útil, e
- caracterização de capuchinha de diferentes cores (UFLA) – o estudo gerou outro projeto de pesquisa (Enriquecimento de óleos com fontes naturais de carotenoides – CTAA)
- Dissertação - Caruru – Instituto Federal Goiano (Morrinhos)
- Matérias na mídia
- Palestras

Armazenamento refrigerado



Produção de mudas





Diferencial em relação a hortaliças convencionais : 5 dias em temperatura ambiente





Muricato

Embrapa



Medida adotada: ensacamento dos frutos



Sistema de condução e ponto de colheita

Espécie nativa: *Physalis maculata*



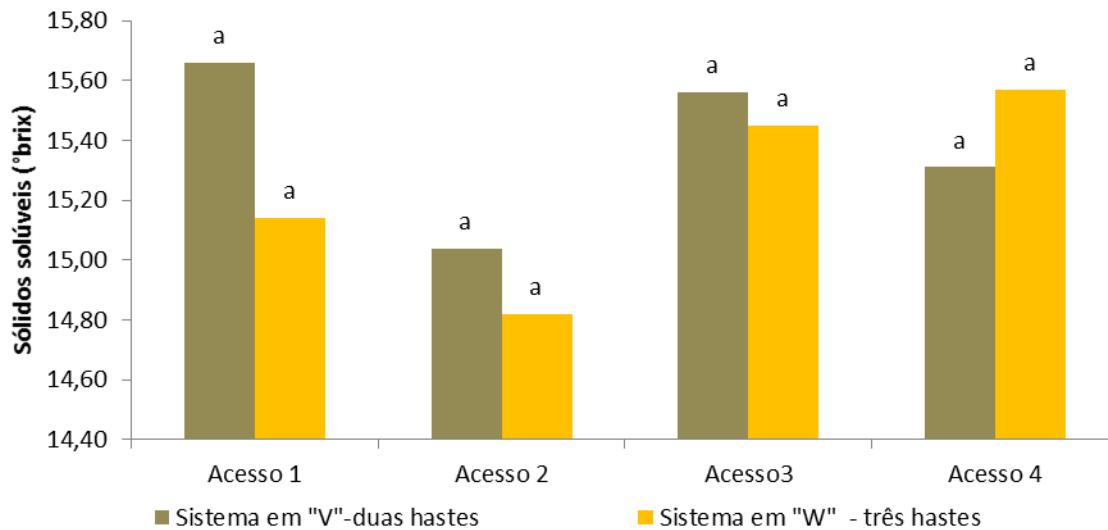


Tabela 4. Conteúdo de vitamina C nos acessos e por sistema de condução (mg/100 gramas de matéria fresca)

Acessos	Sistema de condução em	
	“V”	“W” (três hastes)
Vit(duas hastes)		
1	18,42 b B	22,68 a A
2	24,04 a A	21,24 a A
3	23,24 a A	22,07 a A
4	20,73 b A	21,17 a A

Acessos 2 e 3 maior teor de vit C podem estar associados a uma maior atividade fotossintética. Sistema de condução "V" (duas hastes) forma de condução mais simples que favorece a infiltração de luz, pode ser utilizado para a condução da Physalis.

Espécies	% de proteína MS
Almeirão	30,19
Azedinha	22,32
Araruta redonda	8,36
Araruta seta	7,6
Cará-moela	7,7
Capuchinha flor	20,42
Capuchinha folha	22,45
Caruru	33,71
Chicória do para	12,85
Jambu	19,04
mangarito	8,44
Ora-pro-nobis	16,70 - 32,00
Peixinho	19,47
Serralha	24,61- 30,02

Treinamento de estagiários/multiplicadores



Visitas frequentes



Chef de restaurante





Outros projetos
com nativas:

- Jurubeba
- Pimentas
- Cucurbitáceas
- Batata doce

Obrigada
neide.botrel@embrapa.br



MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

