



# Biodiversidade para Alimentação e Nutrição: a experiência da região sul do Brasil

**Vanuska Lima da Silva**  
**10 de outubro de 2018**



# BFN – Região Sul

2014-2015

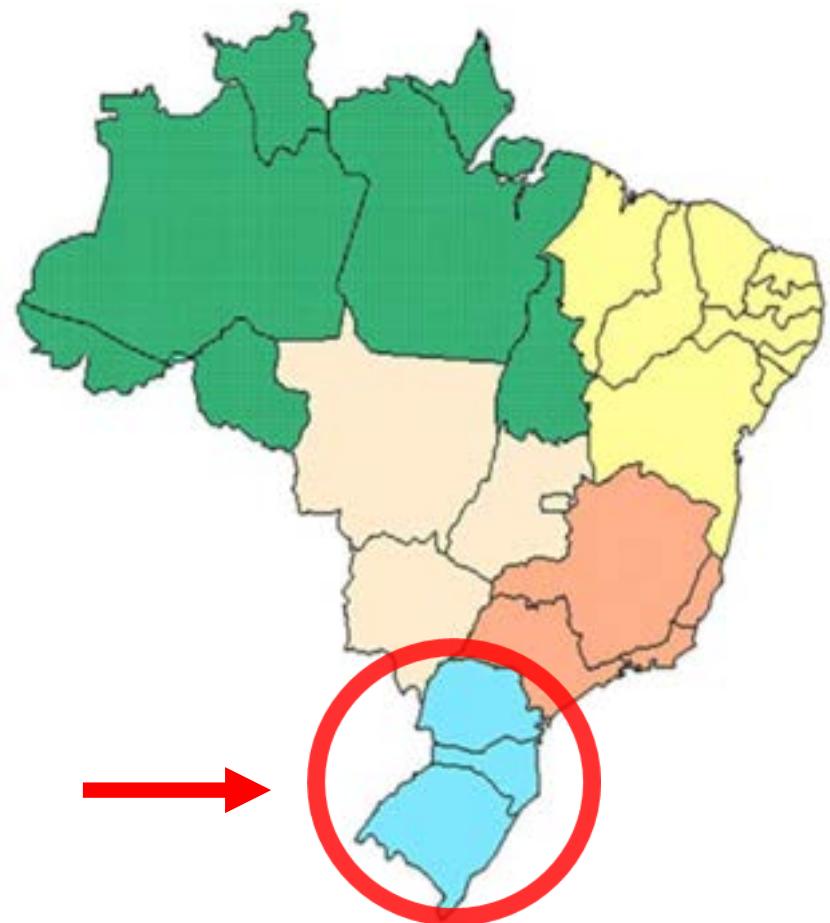
*Base de  
conhecimentos*

2015-2017/18

*Análise da  
composição  
química*

2015-2017

*Elaboração de  
receitas*



***Acca sellowiana***  
**Goiabeira-serrana**



***Araucaria angustifolia***  
**Pinheiro-brasileiro**



***Butia catarinenses***  
**Butiá**



***Butia eriospatha***  
**Butiá-da-serra**



***Campomanesia  
xanthocarpa***  
Guabiroba



***Eugenia involucrata***  
Cerejeira-do-rio-grande



***Eugenia uniflora***  
Pitanga



***Opuntia elata***  
Arumbeva



***Passiflora actinia***  
Maracujá-do-Mato



***Physalis pubescens***  
Fisális



***Plinia trunciflora***  
Jabuticaba



***Psidium cattleyanum***  
Araçá



***Vasconcellea  
quercifolia***  
Mamãozinho



***Eugenia pyriformis***  
Uvaia

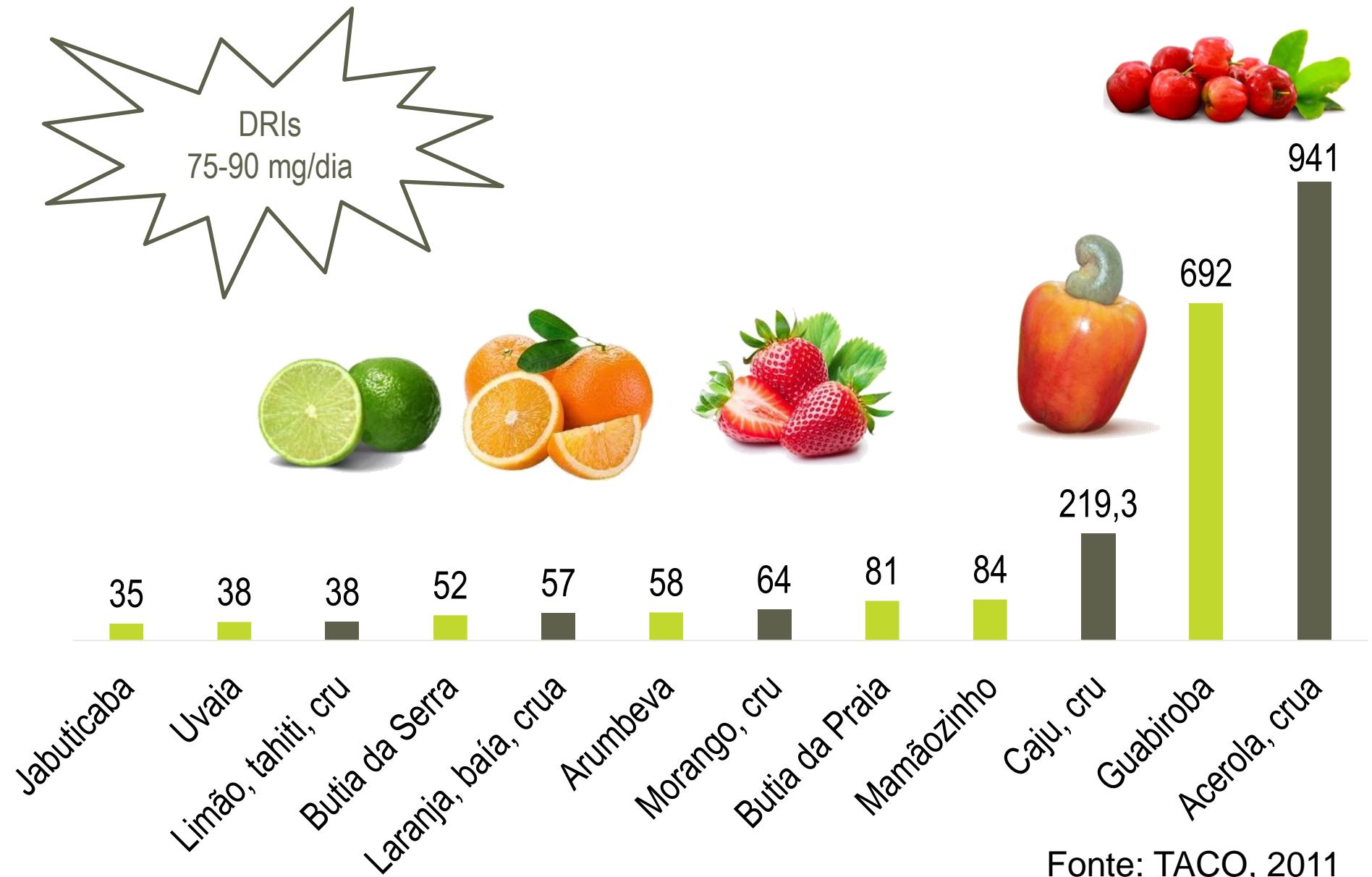


***Euterpe edulis***  
Juçara

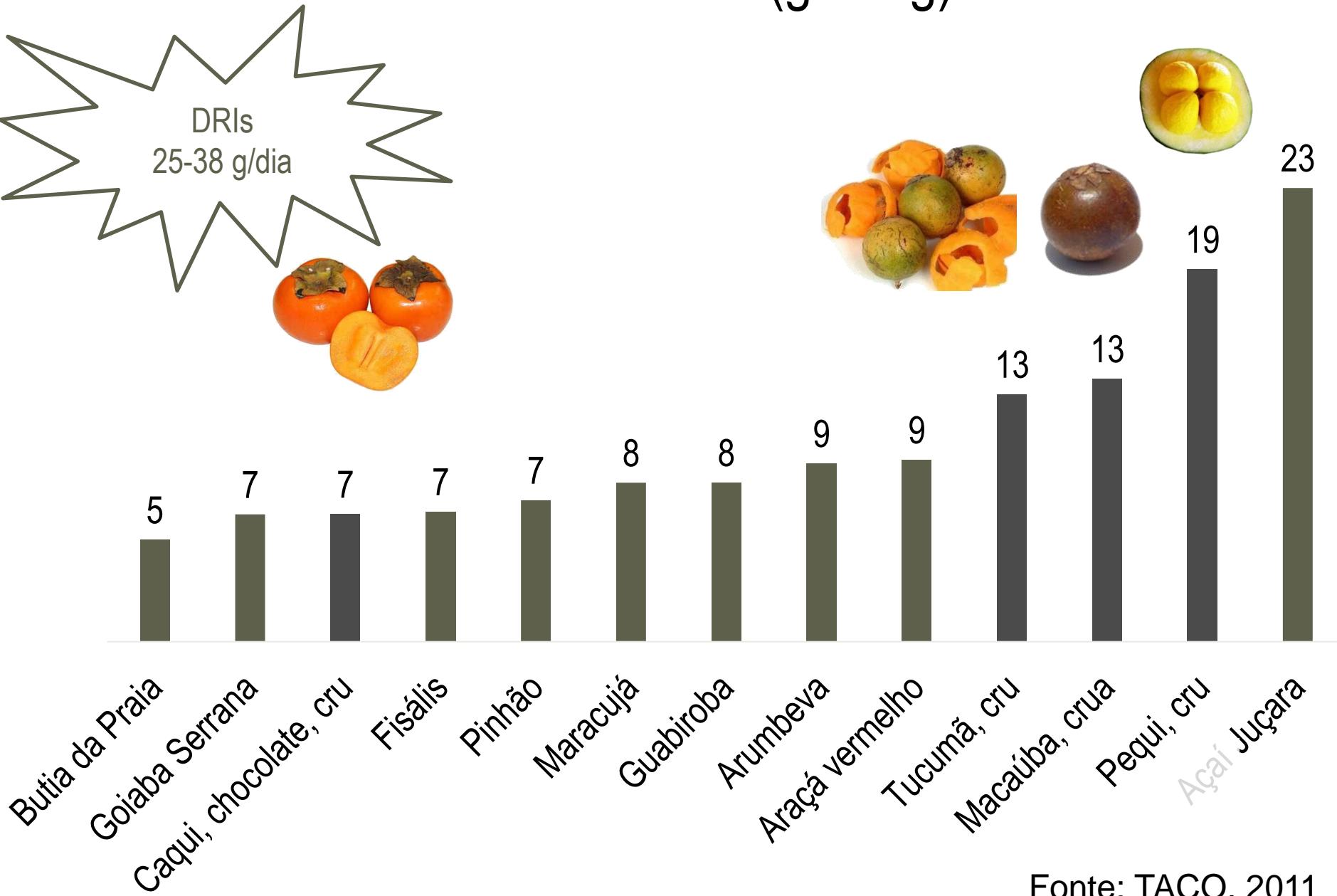
A collage of various tropical fruits, including yellow and green guavas, red passion fruit, and orange juice, arranged in a grid-like pattern.

**Qual o potencial nutricional?**

# Vitamina C (mg/100g)



# Fibras totais (g/100g)



# Minerais e vitaminas (mg/100g)

DRIs  
4700 mg/dia

Potássio  
**Mamãozinho** (580)

- Banana (518)
- Média em frutas: 190

DRIs  
1000-1200  
mg/dia

Cálcio  
**Mamãozinho** (84)  
**Juçara** (97)  
**Arumbeva** (185)!

- Média em frutas: 15

DRIs  
1,5-1,7  
mg/dia

**B6**  
Todas > 0,1  
**Mamãozinho** (0,72)  
**Juçara** (0,74)

- Ameixa (0,37)
- Média em frutas: 0,06

DRIs  
1,1-1,3  
mg/dia

**B2**  
**Mamãozinho** (0,08)  
**Butiá da Praia** (0,10)

- Apenas 8 frutas > 0,1
- Média em frutas: 0,07

*Pinhão*



*Jucara*



*Butiá*



*Araçá*



*Arumbeva*



*Cereja*



*Fisális*



*Jabuticaba*



*Uvaia*



*Goiaba serrana*



# Pontos positivos



- Divulgação dos dados em plataforma com acesso ao público (SiBBr)
- Formação de base de dados com todas as informações coletadas
- Integração de análises e receitas no mesmo Projeto
- Integração de professores de várias Universidades, com intercâmbio de conhecimento
- Ampliação do conhecimento dessas espécies pelos pesquisadores
- Formação de recursos humanos (doutorado, mestrado, iniciação científica)

# Dificuldades



- Tempo para execução do projeto - curto
- Dependência da Sazonalidade das espécies
- Algumas espécies ainda pouco exploradas, com pouca comercialização e cultivo, o que dificultou o acesso

# Frutos do BFN Sul - realizados



- Oficinas desenvolvidas com polpas de frutas nativas para consumidores, produtores, empreendedores e público em geral
- Apresentação de trabalhos científicos em eventos, internacionais, nacionais e regionais – Simpósios, Congressos – AgUrb, Rota dos Butiazais, etc



# Frutos do BFN Sul - perspectivas

- Articulação com slow food Uruguai  
(Laura Rosano) – apresentação da metodologia de pesquisa para o governo do Uruguai – reprodução da dissertação da Juliana Severo



**“AS FRUTAS NATIVAS DO RIO GRANDE DO SUL E  
SUA INSERÇÃO EM CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”**

# Frutos do BFN Sul - perspectivas

- Disciplinas de gastronomia – graduação (Nut) e pós-graduação (PGDR)
- Assessorias do CECANE – valorização e uso frutos da sociodiversidade nos municípios visitados
  - (Pesquisa – butiá, juçara e pinhão)



# Frutos do BFN Sul - perspectivas



## □ Mooc – curso online SEAD UFRGS

### Gastronomia e frutos da biodiversidade: conhecendo os sabores do Rio Grande do Sul

#### Proponentes:

Vanuksa Lima da Silva (Docente, Curso de Nutrição)  
Eliziane F.N. Ruiz (Docente, Curso de Nutrição/PGDR)  
Juliana Machado Severo (Mestranda - PGDR)  
Fabiana Thomé da Cruz (Pós-Doutoranda - PGDR)  
Fernanda Castilhos França De Vasconcelos (Mestranda - PGDR)  
Tatiana Miranda (Pós-Doutoranda - PGDR)  
Marilene Cassel Bueno ( Mestranda - PGDR)



#### O CURSO ESTÁ DIVIDIDO EM 3 MÓDULOS

I – Frutas nativas e Pancs que estão ao nosso redor

II – Produção, beneficiamento e comercialização de frutas nativas

III – Preparações com frutas nativas e Pancs



# **Frutos do BFN Sul - perspectivas**

**Curso de especialização – gastronomia  
regional: do campo à mesa – Início em  
março 2019 (UAB)**

**175 alunos – 5 polos do Estado**



# Desafios do BFN Sul - perspectivas

- O uso dos frutos da sociobiodiversidade –

Potencialidade real

Aceitabilidade, visibilidade

Uso em diferentes locais - acesso

Compras  
institucionais  
284/18





Vanuska Lima

Contato: vanuska.lima@ufrgs.br

