



## 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

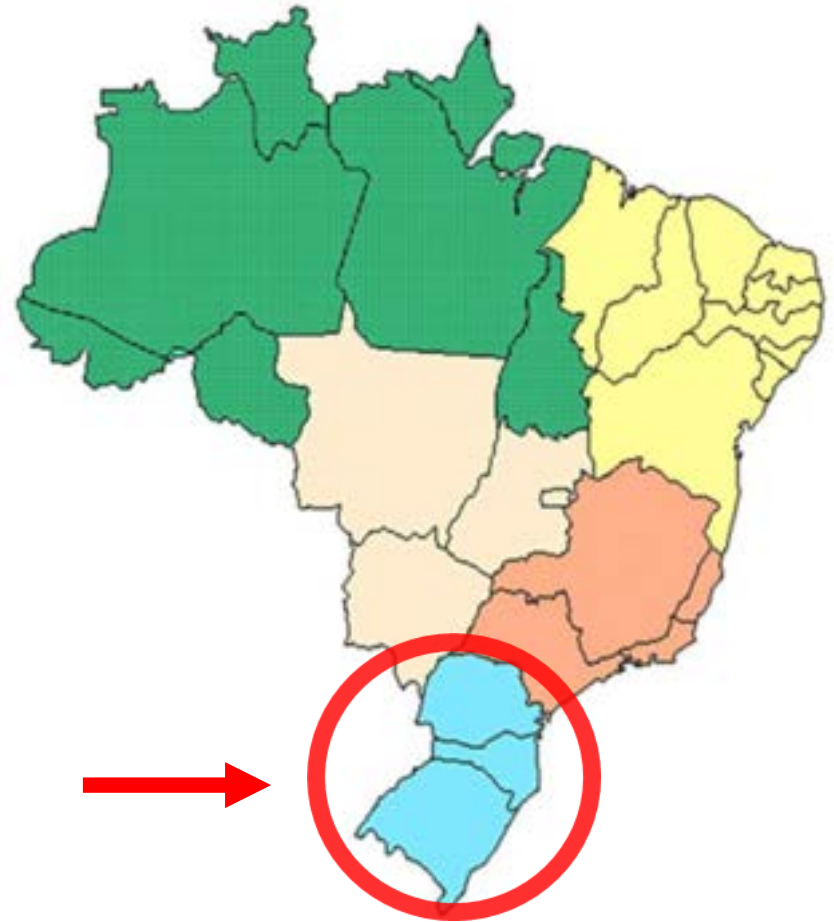
*Base de  
conhecimentos*

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 cattleianum***  
**Araçá**





***Vasconcellea  
quercifolia***  
Mamãozinho



***Eugenia pyriformis***  
Uvaia



***Euterpe edulis***  
Juçara

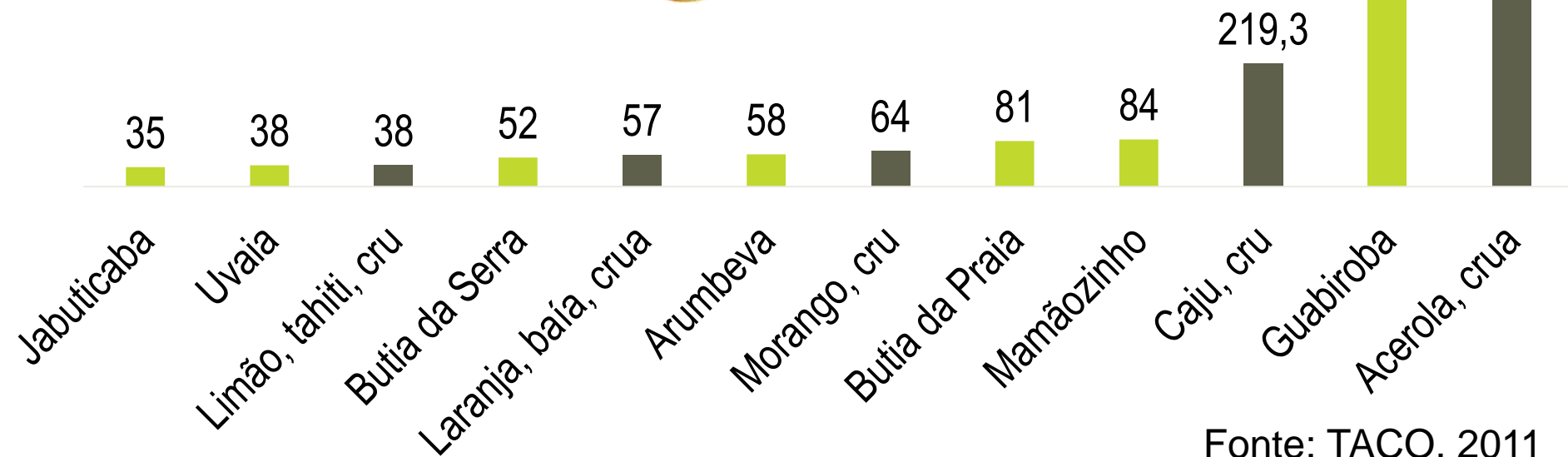
The image is a collage of various fruits. At the top, there are lemons and limes. Below them, there are several apples in different colors (red, green, yellow). In the center, there is a semi-transparent grey band with the text "Qual o potencial nutricional?". Below this band, there are more apples, some of which are pomegranates. The bottom part of the image shows a large pile of yellow and orange fruits, possibly lemons or apples. The overall composition is a dense arrangement of fresh produce.

**Qual o potencial nutricional?**



# Vitamina C (mg/100g)

DRI  
75-90 mg/dia

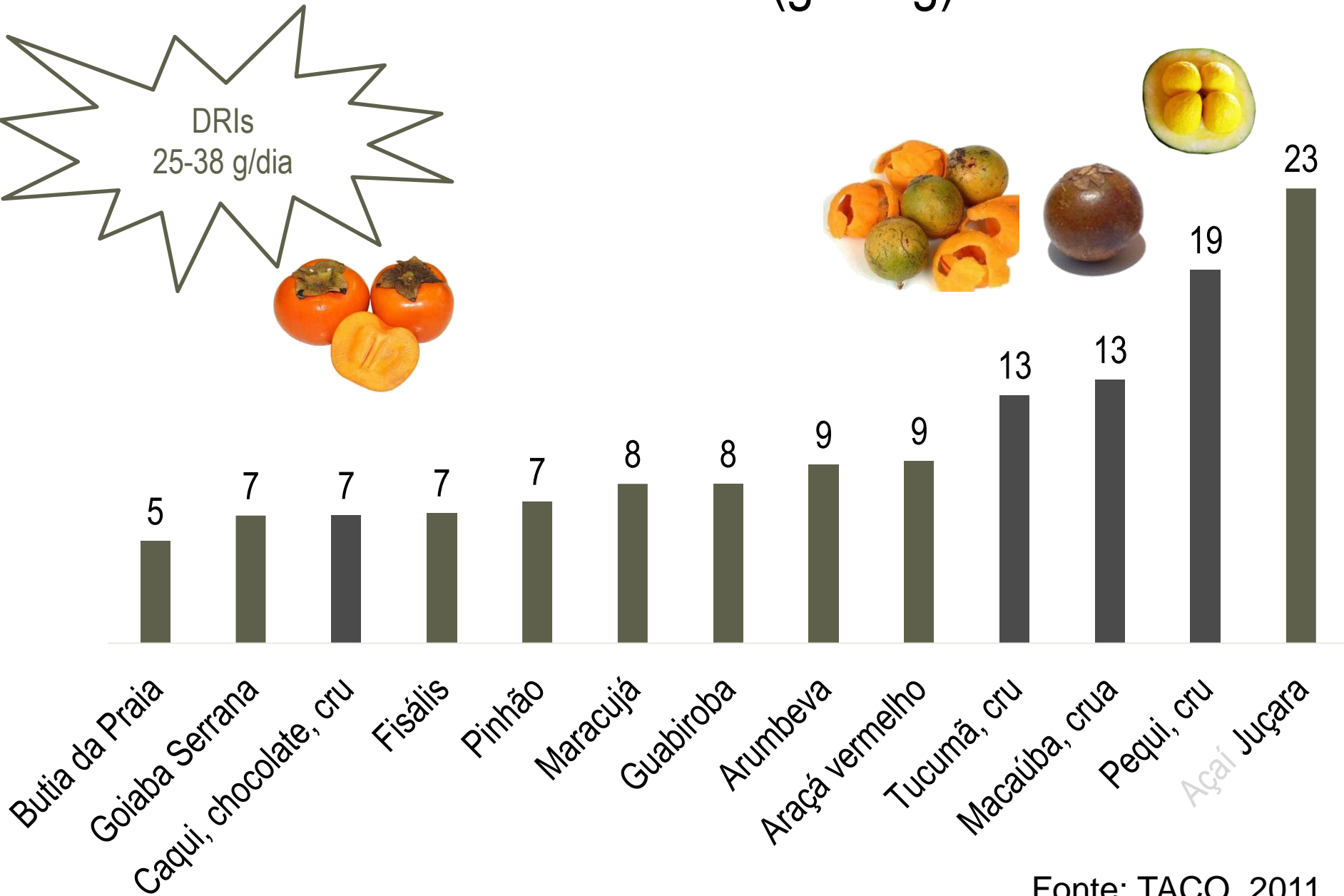


Fonte: TACO, 2011



# Fibras totais (g/100g)

DRIs  
25-38 g/dia



Fonte: TACO, 2011

# 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*



*Fuçara*



*Butiá*



*Araçá*



*Arumbeva*



*Cereja*



*Frisólis*



*Fabuticaba*



*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:

Vanuska 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 Panes que estão ao nosso redor**

**II – Produção, beneficiamento e comercialização de  
frutas nativos**

**III – Preparações com frutas nativas e Panes**



# 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](mailto:vanuska.lima@ufrgs.br)

