

## Levantamento de Informações Sobre o Potencial Alimentício da *Pachira aquatica* Aubl. em uma Escola Municipal do Bairro Jardim Colúmbia em Campo Grande, MS

Maria Luiza F. S. de Souza<sup>1</sup>, Maria Vitória Lopes de Oliveira<sup>1</sup>, Jaqueline Cabral Vilas Boas<sup>1</sup>, Tatyane do S. Soares Brasil<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto – Campo Grande/MS

malufernandessilva570@gmail.com, 67991231314@gmail.com, jaquelinevilasboas@gmail.com tatysbrasil@gmail.com

Ciências Biológicas e da Saúde/Nutrição.

Tipo de Pesquisa: Científica

**Palavras-chave:** PANC, Receitas alimentícias, Questionário.

### Introdução

A munguba (*Pachira aquatica* Aubl.) representante da família Bombacaceae é uma planta alimentícia não convencional (PANC) comum nas regiões do Brasil e pouco conhecida pela população sobre seu aspecto nutricional.

Suas flores e frutos são utilizados na alimentação em saladas, tortas e pães e seus frutos apresentam uma alta concentração de óleos e proteínas, sendo consumidos crus, assados, cozidos e torrados (JORGE; LUZIA, 2012, p. 150). Assim, essa espécie pode ser inserida na dieta humana e se apresenta como uma nova alternativa alimentar.

Nesse sentido, o presente trabalho tem como objetivo realizar um levantamento de informações sobre o potencial alimentício da munguba na Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto, bem como, desenvolver receitas alimentícias e realizar a divulgação na comunidade local.

### Metodologia

O trabalho iniciou-se em 2018, na Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto no bairro Jardim Colúmbia, Campo Grande/MS. O objeto de estudo é uma planta muito comum na região, a *P. aquatica*, conhecida como munguba.

A pesquisa consistiu em um estudo qualitativo e quantitativo com os seguintes procedimentos:

- Questionário: foi realizado online utilizando o recurso do *Google Forms*, com os alunos do 5º ano ao 9º ano, seus responsáveis legais e funcionários da escola.
- Produção de receitas alimentícias: realizou-se 12 (doze) receitas alimentícias a partir da munguba: pão, farofa, salada, torta, suco, arroz colorido, refogado, bolo, geleia, panqueca, macarrão e geladinho. As receitas foram realizadas pelas autoras, com o auxílio dos familiares e das professoras orientadoras.

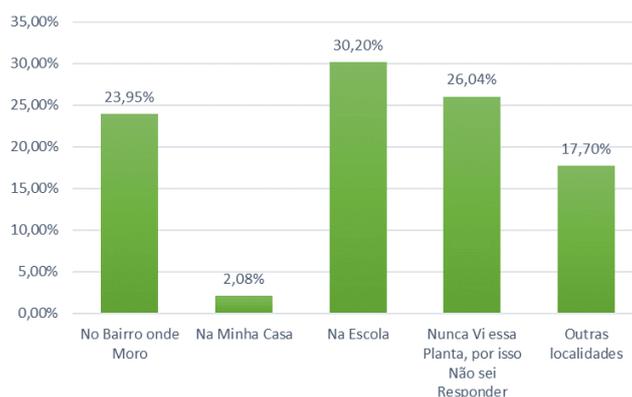
### Resultados e Análise

Sobre a Pergunta 1: Você já viu essa planta (munguba)? Sim ou Não? Constatou-se que 72,9% dos entrevistados conhecem a munguba. Em contrapartida, 27,09% relataram nunca terem visto a munguba.

Referente à Pergunta 2: Se sim, onde? Um total de 30,20% dos entrevistados da comunidade escolar disseram ter visto a

munguba na escola e 26,04% disseram nunca ter visto a planta. Já 23,95% relataram ter visualizado a munguba no bairro onde moram e 2,08% relataram ter a munguba em suas residências. 17,7% viram a munguba em outras localidades (Figura 1).

**Figura 1** - Percentual da comunidade escolar que já visualizaram ou não a munguba.



Fonte: Autoria Própria (2021).

Na Pergunta 3: Você acha que essa planta é comestível? 50% responderam que a munguba é uma planta comestível e 36,45% disseram que a munguba não é uma planta comestível. 13,54% disseram que nunca viram a planta, portanto, não souberam responder.

Sobre a munguba, Pergunta 4: responda quais podem ser suas características? Um total 16,52% dos entrevistados relataram que nunca viram a planta e não souberam responder e 33,84% dos entrevistados já viram a planta, mas que não conhecem as suas potencialidades. Já 10,23% dos entrevistados disseram que a munguba é um PANC e 8,65% relataram ser uma planta comestível e este grupo já disseram saber dos benefícios da munguba para a alimentação. 14,94% acreditam que ela pode ser comestível, porém não conhecem sobre seus benefícios e 15,73% acreditam que a munguba é uma planta ótima para paisagismo e arborização. Nesta pergunta, os entrevistados poderiam responder mais de uma alternativa.

Durante a condução do trabalho, houve o questionamento relacionado à quais nutrientes que a munguba poderia oferecer no que diz respeito à saúde e alimentação. Dessa forma, percebeu-se que, explorar as propriedades alimentícias da munguba e divulgar suas receitas na comunidade escolar, a mesma poderá ser beneficiada social, ambiental e economicamente ao conhecer seus benefícios.

Sobre seu potencial alimentício, Brasil et. al., (2021, p. 41584) realizaram uma comparação com demais autores sobre a composição centesimal da munguba e mostraram valores relevantes para lipídeos, proteínas e carboidratos. Bugni et. al., (2020, p. 1560) em seu trabalho mostrou quantidades interessantes de cálcio em suas folhas. Jacob (2020, p 108) afirma que o consumo da munguba pode ter efeito hipoglicemiante no tratamento de diabetes e seus sintomas, dentro do contexto de uma alimentação variada, e desta forma, colaborar na obtenção de nutrientes essenciais à saúde.

As receitas desenvolvidas que obtiveram resultados positivos entre os membros que as experimentaram foram: bolo, suco, arroz colorido, panqueca (Figura 2), pão, torta, geleia, macarrão e geladinho. Já a farofa, o refogado e a salada não agradaram ao paladar de quem as experimentou, uma vez que as folhas da munguba possuem características morfológicas duras e ásperas dificultando a deglutição.

**Figura 2** - Receitas alimentícias autorais com a folha da munguba (*P. aquatica*).



Fonte: Autoria Própria (2021).

Os membros que tiveram a oportunidade de experimentar as receitas sugeriram que as mesmas fossem inseridas no cardápio familiar. A partir dessa aceitação positiva,

futuramente, elas serão reproduzidas para verificarmos a aceitação dos alunos e professores da Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto com o intuito de, posteriormente inseri-las no cardápio escolar.

### Considerações Finais

Observou-se durante este tempo de pesquisa que o grande questionamento das pessoas sobre a munguba estava relacionado com a seguinte indagação: Quais são os benefícios dessa planta? Com isto, após o levantamento realizado, percebeu-se a munguba pode ser explorada pela comunidade escolar e que está deve conhecer seu potencial alimentício. Desta forma, como ação futura o presente trabalho irá divulgar à comunidade local e escolar o potencial alimentício da munguba por meio de oficinas, redes sociais e um livro digital a ser disponibilizado gratuitamente.

### Agradecimentos

Agradecemos à Deus, a toda equipe da Escola Municipal Irmã Edith Coelho Netto e aos familiares, especialmente as nossas mães: Andréa, Marilei, Maria de Fátima e Maria Helena. O apoio de todos vocês foram de muita importância durante a condução deste projeto.

### Referências

BRASIL, T. S.S.; VILAS-BOAS, J. C.; SOUZA, M. L. F. S.; OLIVEIRA, M. V. L.; CORDOBA, L. B. **Comparative Analysis Of The Functional Properties Of Munguba (*Pachira Aquatica* Aubl.) And Their Possible Food Alternatives**. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v.7, n.4, p. 41577-41588, 2021.

BUGNI, N. O. C. et al. **Consumo de folhas de diferentes espécies arbóreas pelo diplópode *Trigoniulus corallinus***. Embrapa Agrobiologia-Artigo em periódico indexado (ALICE), 2020.

JACOB, M; CINTRA, N; ALMEIDA, A (Org.). **Culinária selvagem: saberes e receitas de plantas alimentícias não convencionais**. Natal: EDUFRN, 2020.

JORGE, N.; LUZIA, D. M. M. **Caracterização do óleo das sementes de *Pachira aquatica* Aublet para aproveitamento alimentar**. Acta Amazonica, v.42, n.1, p.149-