



RECURSOS GENÉTICOS DE HORTALIÇAS DA AMAZÔNIA.

As hortaliças nativas amazônicas, além das características de adaptação genética às condições ambientais dos trópicos úmidos, apresentam extraordinário valor nutricional. Infelizmente, são praticamente desconhecidas pelas populações urbanas, sendo os agricultores tradicionais os que, ainda hoje, cultivam e consomem essas espécies. No entanto, com a introdução das hortaliças exóticas e o avanço da agricultura voltada para o mercado, gradualmente estão caindo em desuso mesmo em áreas onde se pratica a agricultura tradicional. Um levantamento realizado em 1992/93 em pequenas propriedades rurais da várzea do estado do Amazonas, mostrou que as hortaliças não convencionais são cultivadas em sistemas de policultivo. As hortaliças mais frequentes foram as pimentas doces e picantes (*Capsicum* spp.), aparecendo em 47% dos "sítios" ou "home gardens". O mais raro foi o ariá com 3% de frequência. Esses dados confirmam a hipótese que os "sítios" dos agricultores tradicionais são áreas de preservação "in situ" das espécies olerícolas nativas da Amazônia. As hortaliças nativas mais intensivamente estudadas pelo INPA são o feijão macuco (*Pachyrrhizus tuberosus*), o ariá (*Calathea allouia*), o cubiu (*Solanum cubiu*) e a taioba (*Xanthosoma* spp.).

O feijão macuco é uma espécie leguminosa originada nas cabeceiras do rio Amazonas e sua raiz tuberosa é consumida pelas populações indígenas da Amazônia ocidental. No do sul do Brasil o feijão-macuco é conhecido como jacatupé. O que torna muito interessante o seu uso como alimento é o conteúdo de proteína da raiz tuberosa, podendo alcançar até mais de 9% da base seca. As sementes não podem ser consumidas, pois apresentam conteúdo de rotenona. As raízes tuberosas variam em relação ao formato podendo ser alongadas, globulares ou com "formato de nabo". Análises químicas, realizadas pelo ITAL, de Campinas-SP, das raízes de plantas da coleção do INPA, mostraram variação de 4,05% e 52,31% (L-1.2) a 9,46% e 42,63% (L-1.3.2) de conteúdo de proteína

e amido, respectivamente. Estudos sobre a fisiologia da produção mostraram que a retirada das hastes florais pode incrementar a produção de raízes em até dez vezes.

O ariá é uma espécie conhecida e cultivada há muito tempo pelas populações indígenas da América Tropical. Na Amazônia brasileira, até o final da década de 50, o ariá era uma hortaliça amplamente cultivada, em pequena escala, pelos agricultores tradicionais nos seus "sítios" e as raízes tuberosas eram consumidas cozidas acompanhadas por café. Atualmente, mesmo nas comunidades mais afastadas das cidades na Amazônia é raro encontrar um agricultor que ainda mantenha o ariá no seu "sítio". Mesmo no local de origem, onde seu cultivo é milenar, o ariá ainda hoje somente é utilizado na agricultura de sobrevivência pelos agricultores tradicionais e pelas populações indígenas. As raízes tuberosas do ariá são consumidas cozidas e sua textura mantém-se crocante mesmo após longo tempo de cozimento e esta característica é agradável. A composição química dos tubérculos é constituída por 13 a 15% de amido; 6,6% de conteúdo proteico (baseado na matéria seca) e 6,0% de amino ácido (obtido por hidrólise). As raízes tuberosas são produzidas nas pontas das raízes fibrosas. Apresentam formato ovóide ou cilíndrica com 2-8cm de comprimento e diâmetro de 2-4cm. A reprodução é realizada vegetativamente, através dos rizomas, cada qual com cerca de 20 brotações. O ciclo, desde o plantio até a colheita, varia de 9 a 14 meses, dependendo das condições climáticas, e a produtividade, avaliada em plantios experimentais, tem sido muito variável, situando-se entre 100 e 2.200g/planta.

O cubiu é também nativo do oeste da Amazônia, onde foi domesticado pelos ameríndios. Esta espécie é filogeneticamente relacionada com *Solanum quitoense* ("naranjila"), uma fruta muito popular na Colômbia. Seus frutos, com conteúdo de 1% de ácido cítrico, podem ser consumidos de vários modos: em sucos, geléias, tortas ou em cozidos de peixe e frango. O alto conteúdo de vitamina B5 (2,3 mg/100g de fruto) e ferro (1,5mg/100g de fruto) conferem alto valor alimentício.

A taioba é originária dos trópicos americanos. A parte comestível são os rizomas que possuem, de 15 a 39% de carboidratos e 2 a 3% de proteína, valores semelhantes ao da batata, mas provavelmente com maior digestibilidade. Em duas avaliações realizadas em Manaus-AM, a umidade do rizoma variou de 58,5% a 73,7%; o teor de proteína de 3,6% até 9,3% do peso seco e os carboidratos totais de 80,3% a 93,2%. A produção total de rizomas variou de 684 a 2.183g/planta, sendo que a fração comercial da produção variou de 81 a 272g/planta e o nº de rizomas de 1,60 a 3,12.

(Hiroshi Noda¹, Danilo F. da Silva F^o & Sandra do N. Noda² (¹INPA, 2Fac. Ciências Agrárias, Universidade do Amazonas).

A revista Horticultura Brasileira é indexada pelo CAB, AGROBASE, AGRIS/FAO e sumários eletrônicos/IBICT.

Programa de apoio a publicações científicas



Horticultura Brasileira, v. 1 nº1, 1983 - Brasília, Sociedade de Olericultura do Brasil, 1983.

Semestral

Títulos anteriores: V. 1-3, 1961-1963, Olericultura. V. 4-18, 1964-1981, Revista de Olericultura.

Não foram publicados os v. 5, 1965; 7-9, 1967-1969.

Periodicidade até 1981: Anual.

1. Horticultura - Periódicos. 2. Olericultura - Periódicos. 1. Sociedade de Olericultura do Brasil.

CDD 635.05

Tiragem: 1.500 exemplares