



BIDENS PILOSA L. (ASTERACEAE): APLICAÇÃO DE RECEITA E CONSUMO NO IFSP CÂMPUS SÃO ROQUE

*Ana Laura de S. F. Reis¹, Marília S. Marcicano¹, Karoline Roberta C. da Rosa¹, Fernando S. dos Santos²

¹ Estudantes do Curso Técnico em Alimentos, IFSP Câmpus São Roque

² Professor orientador, Doutor em Educação: Ensino de Ciências e Matemática; Pós Doutor em Ensino de Botânica

*laurafachin13@gmail.com

INTRODUÇÃO

Com o advento dos *fast food*, perdeu-se o costume e o conhecimento acerca de muitas plantas e práticas de cultivo populares, que por natureza proporcionam interações entre as sociedades humanas e as plantas. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) destacam-se por resgatarem o conhecimento ancestral e a funcionalidade sistêmica (KINUPP; LORENZI, 2014).

A espécie *Bidens pilosa* L., comumente conhecida como picão preto (Figura 1), pode ser de grande valia tanto na diversificação da alimentação quanto na economia dos consumidores, pois pode ser encontrada facilmente in natura, sem valor monetário agregado (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015).

Vultuosa fonte de compostos fitoquímicos e nutricionais, possui alto potencial para ser introduzida na alimentação cotidiana, assim, enriquecendo a nutrição do consumidor e agindo de maneira positiva no tratamento e prevenção de doenças.



Figura 1. Ramo de picão preto.

OBJETIVOS

Elaborar um bolinho de picão-preto a fim de inseri-lo na comunidade do IFSP, câmpus São Roque (IFSP-SRQ), e verificar sua aceitabilidade.

MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia utilizada foi a Análise Sensorial Comparativa Pareada.

Foram utilizados dois bolinhos: um de escarola (padrão) e outro de picão preto. As perguntas utilizadas pesquisaram a aceitabilidade por meio da intenção de compra e introdução na alimentação, além de um levantamento do público vegetariano.

O painel foi constituído por 87 provadores, não treinados, alunos e servidores da comunidade do IFSP-SRQ, que responderam à ficha de avaliação.

O picão preto foi coletado no IFSP-SRQ e nos arredores do bairro (entorno do câmpus). O material passou por uma etapa de sanitização por solução clorada 0,1 ppm, assim como a escarola utilizada nos bolinhos-padrão.

A formulação do bolinho utilizou os seguintes ingredientes:

- 2 xícaras de folhas de picão preto/escarola;
- 1 colher de azeite;
- 3 ovos;
- 5 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher de amido de milho;
- 3 xícaras de água;
- 1 colher de vinagre;
- ½ cebola picada; salsinha, cebolinha e sal a gosto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram obtidas 84 respostas positivas para o item de intenção de compra, sendo 47 preferências pelo bolinho de picão preto, 33 pelo bolinho de escarola, e 4 escolhas por ambos (Figura 2).

Em contraponto, 3 responderam que não comprariam, mesmo tendo preferido ou não alguma das amostras. No item de intenção de introdução do bolinho na alimentação, foram obtidas 78 respostas positivas ao todo, com 43 direcionadas ao bolinho de picão preto, 30 ao de escarola e 5 a ambos, tendo em vista que 6 respostas foram negativas, 2 demonstravam incerteza (talvez) e 1 não foi respondida (Figura 3).

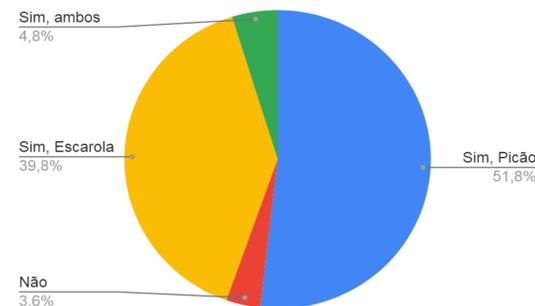


Figura 2. Intenção de compra.

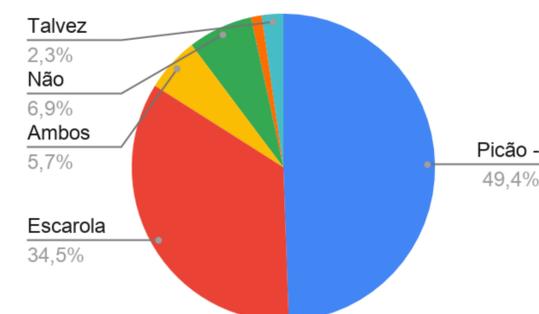


Figura 3. Introdução na Alimentação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos dados denota que o bolinho de picão preto foi aceito pela comunidade, mas não ultrapassou de forma significativa o bolinho de escarola, estando apenas com 14 preferências na frente de seu opositor. Assim sendo, concluímos que a formulação foi aceita pela comunidade e tem potencial para ser introduzida de forma gradual na alimentação e cultura locais, mesmo não sobressaindo de forma significativa o padrão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs) no Brasil**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Monografia da espécie *Bidens pilosa* (Picão-preto)**, 2015. Ministério da Saúde – Agência de Vigilância Sanitária, Brasília.