

# Ecogeografia e Etnobotânica da Mangaba (*Hancornia speciosa*) no Norte de Minas Gerais

Denilson de Oliveira Guilherme<sup>1</sup>, Alisson Moura Santos<sup>2</sup>, Thiago Otávio Mendes de Paula<sup>3</sup>,  
Claudia Beatriz Araujo<sup>4</sup>, Wagner Gonçalves dos Santos<sup>5</sup>, Silma Leite Rocha<sup>6</sup>,  
Cecílio Frois Caldeira Junior<sup>7</sup> e Ernane Ronie Martins<sup>8</sup>

## Introdução

O extrativismo é uma importante atividade para o sustento de muitas famílias sertanejas de muitas localidades do Brasil, por ser uma atividade que demanda do extrativista senso de preservação da espécie coletada, assim como do bioma ao qual ela pertence, para posteriores coletas. Dentro do contexto extrativista, a Mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes), tem se tornado uma importante fonte de renda e de alimentação para famílias das regiões Centro Oeste, Norte, Nordeste e Sudeste do Brasil, por apresentar excelentes propriedades organolépticas associadas ao elevado valor nutritivo [1]. Esta espécie de fruteira nativa do Brasil ainda é pouco conhecida fora do Brasil, possuindo um mercado internacional a ser explorado [2].

A cidade de Montes Claros destaca-se na região norte do Estado de Minas Gerais por ser o maior e mais próximo centro comercial da Mangaba, que é vendida *in natura* ou processada na forma de polpa, sorvete, doce, dentre outras formas de processamento.

## Material e métodos

Para este estudo realizou-se coleta de dados *in loco* e o diagnóstico para levantamento de áreas prioritárias para estudos com base em reuniões com representantes do Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas – CAA-NM, além de reunião com diretores da Cooperativa Grande Sertão, encontro com extrativistas indicados pelo CAA-NM e Sindicatos de trabalhadores rurais da região. Ocorreu também um encontro com membros dos Conselhos Municipais de Desenvolvimento Rural Sustentável de 19 municípios. Realizaram-se visitas às comunidades rurais com o objetivo de obter informações etnobotânicas, coleta de dados ecogeográficos e obtenção de frutos para análises. No levantamento dos dados econômicos da fruta, foram feitas visitas semanais às feiras livres de Montes Claros-MG, para identificar a procedência dos frutos, preço de mercado e outros

aspectos da cadeia produtiva. Posteriormente às coletas de frutos no campo, procederam-se as análises físicas e químicas, em que foram avaliados peso fresco de frutos e sementes, peso seco, vitamina C, beta caroteno, umidade, proteína, gordura, fibra, cinza, carboidratos, valor calórico, cálcio, fósforo e sódio. Analisaram-se também resíduos da produção da polpa.

## Resultados e Discussão

Percebe-se uma maior frutificação em plantas localizadas em solos arenosos e, nos argilosos, há um maior desenvolvimento da parte vegetativa [3]. De acordo com os conhecimentos etnobotânicos dos extrativistas e as análises laboratoriais, pode-se afirmar que a mangabeira ocorre em áreas de cerrado sentido restrito caracterizado pela presença de árvores baixas inclinadas, tortuosas, com ramificações irregulares e retorcidas, com evidências de queimadas, tornando-se exuberantes devido ao seu rápido crescimento na época de chuvas [4]. A mangabeira possui frutos apresentando variação em cor, tamanho e sabor, provavelmente em função das condições edafoclimáticas de cada região de ocorrência. O período de floração é na seca (fevereiro a dezembro) e a colheita é no período chuvoso (outubro a janeiro), sendo sua ocorrência associada às seguintes espécies: Pequi, Jatobá e Barbatimão. Na perpetuação da espécie na região, ainda se encontra a fauna nativa como principal agente dispersor das sementes. A colheita é feita com os frutos semi-maduros, que devem ser lavados para eliminação do látex, com posterior secagem à sombra. A comercialização local se dá em valores que variam de R\$0,50 a R\$ 4,00 o prato (aproximadamente 400g). (Figura 1). Essa grande variação no preço do produto é devido a safra ser muito curta, sendo assim, a oferta do produto é maior no início da colheita, baixando os preços. Devido a escassez do produto ao final da safra os preços são mais elevados. A análise dos aspectos nutricionais e morfológicos dos frutos apresentou

1. Mestrando do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006. E-mail: doliveiraguilhreme@yahoo.com.br

2. Graduando do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006.

3. Graduando do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006.

4. Engenheira Agrônoma, Instituto de Gestão das Águas do Estado de Minas Gerais - IGAM – R. Carmínio de Abreu, 291 – Morada do Sol - Montes Claros-MG – CEP:39400-000.

5. Graduando do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006.

6. Graduanda do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006.

7. Graduando do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006.

8. Professor Adjunto do Departamento de fitotecnia do Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais – Av. Osmani Barbosa, s/n Caixa Postal 135 – Montes Claros-MG – CEP:39404-006.

qualidades desejáveis para utilização do resíduo de sementes para a produção de mudas e do resíduo da polpa na alimentação animal, além de excelentes níveis de vitamina C que são de 155,54 mg/100g, sendo superior a média do teor encontrados na laranja que é de 55mg/100mg por fruto. (Quadro 1) [5]. Enquanto o maracujá possui 90 calorias por unidade, a mangaba contém 59 calorias. (Quadro 2). Dentre os parâmetros analisados, os que tiveram uma variação mais significativa em relação à média, foram o peso do fruto, diâmetro longitudinal e os rendimentos da polpa, semente e resíduo.

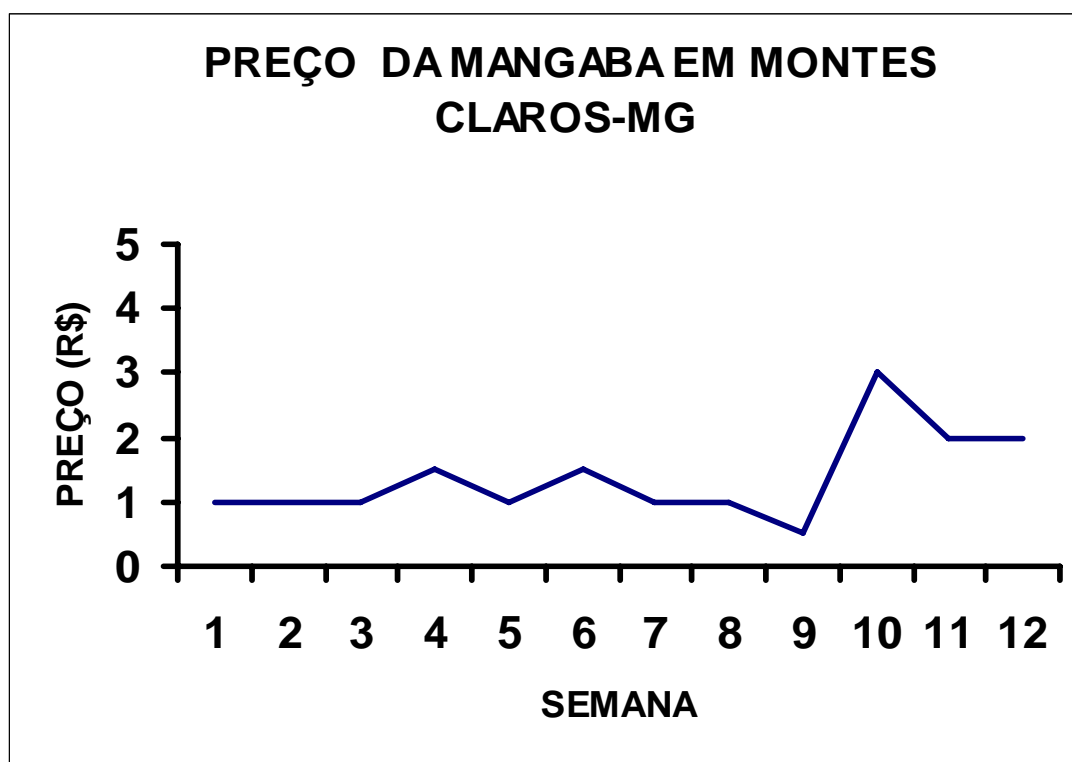
### Conclusões

A mangaba constitui uma importante alternativa de renda para as famílias do meio rural da região norte de Minas Gerais, por ser apreciada pelo mercado consumidor local,

ter propriedades nutricionais e possuir um alto valor agregado.

### Referências

- [1] AGUIAR FILHO, S.P.de; BOSCO, J.; SOARES, K.T. A mangabeira (*Hancornia speciosa*) Domesticação e Técnicas de Cultivo. João Pessoa: EMEPA-PB, dez.1998. 26p. (EEPA-PB. Documentos, 24)
- [2] LEDERMAN, I.E.; SILVA JÚNIOR, J.F.da.; BEZERRA, J.E.F.; ESPÍNOLA, A.C.M. Mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes). Jaboticabal: Funep, 2000. 35p.
- [3] BERTO MENINO, I; FRANCO, C.F.O. PAULINO, F. Zoneamento edafoclimático para a cultura da mangabeira. João Pessoa: EMEPA-PB, 2000.28p. (EMEPA-PB. Documentos, 25).
- [4] SANO, S.M.: ALMEIDA, S.P. Cerrado: ambiente e flora. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998. 556p.
- [5] MATSUURA, F.C.A.U. & ROLIM, R. BERBERT. Evaluation of acerola juice additions to pineapple juice for a high vitamin C blend. *Rev. Bras. Frutic.* [online]. 2002, vol. 24, no. 1.



**FIGURA 1.** Variação semanal de preços do "prato" de mangaba ( $\pm 400$  g) no Mercado Municipal de Montes Claros-MG

**QUADRO 1.** Variação das características físicas e químicas das amostras de frutos de diferentes populações de *Hancornia speciosa* (mangaba)

Parâmetros	Média $\pm$ desvio-padrão (máximo-mínimo)
Peso do fruto (g)	32,47 $\pm$ 17,37 (6,9 - 36,81)
Diâmetro longitudinal (mm)	37,59 $\pm$ 10,66 (18,75 - 60,61)
Diâmetro equatorial (mm)	34,53 $\pm$ 8,83 (18,75 - 53,81)
Sólidos solúveis ( $^{\circ}$ brix)	15,11 $\pm$ 3,15 (10,5 - 20)
Matéria seca do bagaço após extração da polpa (%)	25 $\pm$ 4,2 (18,27 - 31,56)
Rendimento de polpa (%)	35,16 $\pm$ 12,21 (20,05 - 58,1)
Rendimento de semente (%)	12,7 $\pm$ 10,29 (2,29 - 27)
Rendimento em resíduo (%)	32,57 $\pm$ 13,96 (8,86 - 56,81)

**QUADRO 2.** Variações das características químicas da polpa de mangaba (*Hancornia speciosa*) de diferentes populações no Norte de Minas

Parâmetros	Média±desvio-padrão (máximo-mínimo)
Umidade (%)	84,15 ± 2,68 (81,43 – 86,58)
Proteínas (%)	1,22 ± 0,25 (1,04 – 1,57)
Gordura (%)	0,35 ± 0,042 (0,3 – 0,4)
Cinza (%)	0,39 ± 0,21 (0,01 - 0,69)
Fibra (%)	1,16 ± 0,26 (0,93 – 1,47)
Carboidratos (%)	12,9 ± 2,57 (10,46 – 16,04)
Calorias kcal/100g	59,7 ± 10,0 (50,48 – 71,02)
Cálcio (%)	0,02 ± 0 (0,02 – 0,02)
Fósforo (%)	0,012 ± 0,005 (0,02 – 0,01)
Sódio mg/100g	5,21 ± 0,79 (6,09 - 4,2)
Vitamina C mg/100g	155,54 ± 14,42 (142,79 – 176,034)
Beta Caroteno (%)	0,13 ± 0,02 (0,106 – 0,154)