



2. ETNOBOTÂNICA



‘FLORES DE COMER’: TRADIÇÕES E USOS CRIATIVOS DA FLOR DE VINAGREIRA

Rosalia Ferreira Machado Galvão^{1*}; Elizabeth Gerardo Neves¹;
José Geraldo de Aquino Assis²; Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira¹

¹Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia; ²Instituto de Biologia, Universidade Federal da Bahia. *E-mail do autor apresentador: rosaliafmg@gmail.com

O crescente foco sobre a sustentabilidade alimentar mundial e preocupação global sobre o desenvolvimento sustentável parecem nortear um movimento de resgate de hábitos de alimentação mais saudáveis e diversificados, baseados, principalmente, nas tradições do consumo de plantas. A vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.) é uma dicotiledônia subarborescente da família Malvaceae. É uma planta cultivada com fins ornamentais ou comerciais. No Brasil, a sua introdução foi associada à vinda dos povos da África. Bastante versátil, flores e cálices têm sido utilizados na culinária, sendo que no Maranhão compõe o famoso ‘arroz de cuxá’. Já o chá, consumido como fitoterápico, tem ação antioxidante, diurética, laxante, também atuando no controle da hipertensão e no combate ao estresse. As flores vistosas formam belos arranjos para decoração/ornamentação de espaços. Além das saponinas, taninos, resinas e flavonoides, ferro, cálcio, fósforo, potássio, magnésio e manganês são nutrientes vitais encontrados na vinagreira. Assim, diante do importante papel das plantas na construção da história da humanidade e, promovendo as memórias de preparo dos ‘matos de comer’, o presente estudo busca agregar valor aos produtos produzidos pela vinagreira. Neste trabalho, a pesquisa se desenvolve com elaboração de geleia, tendo por ingredientes básicos: flores de vinagreira, maçã (como fonte de pectina), limão, açúcar e água. Conforme a Resolução Normativa da Câmara Técnica de Alimentos n° 15/1978 “geleia de fruta é o produto preparado com frutas e/ou sucos ou extratos aquosos das mesmas, podendo apresentar frutas inteiras, partes e/ou pedaços sob variadas formas, devendo tais ingredientes ser misturados com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ácidos e outros ingredientes permitidos por essa norma. Tal mistura será convenientemente processada até uma consistência semi-sólida adequada e, finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação”. Testes sensoriais foram desenvolvidos com total de 29 provadores (16 mulheres e 13 homens, faixa etária média: 39 anos), tendo alcançado índice de aceitação satisfatório (> 70%). Observa-se que o processamento de geleias a partir de flores comestíveis representa o uso criativo de um alimento de elevado valor nutricional. Por esses vastos interiores, o resgate das tradições culinárias corrobora as vocações das comunidades rurais, promovendo a sustentabilidade alimentar e preservação da biodiversidade biológica.

Palavras-chave: *Hibiscus sabdariffa*; Geleia; Sustentabilidade alimentar.

Agradecimentos: ENUFBA, IBIO/UFBA



ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES GASTRONÔMICAS COM PANCS DA CAATINGA

Maíra Damião dos Santos^{1*}; Ana Paula Barbosa Santos Alves¹; Thiago Serravalle de Sá^{1,2}; Denis Rocha Soares Ferreira¹; Stela Baião Barreto de Oliveira²; José Geraldo de Aquino Assis²

¹Escola de Nutrição UFBA; ²Instituto de Biologia UFBA. *E-mail do autor apresentador: mairadamiao@hotmail.com

As PANCS - plantas alimentícias não convencionais, são plantas antes consumidas e hoje percebe-se que o uso no hábito alimentar vem se perdendo. Geralmente conhecidas como “matos” e “ervas daninhas”, possuem altos teores nutricionais e por vezes utilizados na culinária tradicional dos povos. Na região da Caatinga, encontra-se diversas espécies de PANCS, sejam nativas como o licuri (*Syagrus coronata* (Mart.) Becc.) ou cultivadas como as palmas forrageiras (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill e *Nopalea cochenillifera* (L.) Salm-Dyck e a ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.). A Caatinga é o único bioma exclusivamente brasileiro com uma vegetação típica de clima semiárido. Através de análise sensorial de diversas PANCS, buscou-se verificar a aceitabilidade dessas plantas encontradas tradicionalmente na caatinga e seus usos na culinária, novas possibilidades gastronômicas e divulgação sobre as PANCS. Utilizou-se na degustação as espécies *S. coronata* (licuri), *O. ficus-indica* (palma redonda), *N. cochenillifera* (palma doce) e a *P. aculeata* (ora-pro-nobis). Foram realizadas 12 degustações entre agosto de 2016 e junho de 2017, as quais contavam como tratamentos: escondidinho de inhambu com ora-pro-nobis, cocada de licuri, empanada de palma, fruto da palma, geleias de palma e de seu fruto, cortadinho de palma, molho pesto de licuri com hortelã de borda branca e pesto com licuri e quióio; arroz doce com arroz vermelho e licuri, creme de chocolate com licuri e pimenta rosa e bolo de licuri. As degustações ocorreram em diferentes edições da Feira Agroecológica da UFBA e na X Semana de Biologia da UFBA, (2016) atingindo um público variável de 439 participantes. As análises foram feitas através de uma ficha de análise sensorial com escala hedônica com 9 níveis que variavam entre “gostei extremamente” e “desgostei extremamente”. Todas as doze avaliações sensoriais tiveram mais de 84,58% de avaliação entre “gostei extremamente” e “gostei muito”, indicando que preparações gastronômicas utilizando espécies vegetais da caatinga pode agregar valor a estas espécies como opção alimentar.

Palavras-chave: Gastronomia; Alimentos subutilizados; Semiárido.

Agradecimentos: Ao PIBIEX – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão Universitária da UFBA e à FAPESB (PAM0016/2014).



ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES GASTRONÔMICAS COM PANCS DE USO ORNAMENTAL

Ana Paula Barbosa Santos Alves^{1*}; Maíra Damião dos Santos¹; Thiago Serravalle de Sá^{1,2}; Denis Rocha Soares Ferreira¹; Stela Baião Barreto de Oliveira²; José Geraldo de Aquino Assis²

¹Escola de Nutrição UFBA; ²Instituto de Biologia UFBA. *E-mail do autor apresentador: apnormalssa@yahoo.com.br

As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) normalmente são também conhecidas por seus outros usos, entre eles o ornamental. Esse tipo de uso também consiste em uma das formas de promover a conservação desses recursos genéticos vegetais por vezes esquecidos. Com isso, procurou-se verificar a aceitação de preparações gastronômicas tendo PANCs de uso ornamental como insumo. As PANCs utilizadas foram *Pachira aquatica* Aubl. (manguba), *Schinus terebinthifolius* Raddi. (pimenta-rosa), *Plectranthus coleoides* Benth. (hortelã-da-borda-branca) e *Costus* spp. (cana-de-macaco). Foram realizadas nove preparações: biscoito com farinha da semente de manguba, biscoito com pimenta-rosa, café com pimenta-rosa, creme de licuri com pimenta-rosa, geleia da flor de manguba, pesto de licuri com hortelã-de-borda-branca, sorvete de manga com pimenta-rosa, suco de limão com hortelã-de-borda-branca e suco de maracujá do mato com cana-de-macaco. As degustações ocorreram em diferentes edições da Feira Agroecológica da UFBA e na Semana de Biologia da mesma instituição, entre agosto de 2016 e junho de 2017 onde os frequentadores eram convidados a participar voluntariamente da pesquisa. Para verificar a aceitação utilizou-se o teste sensorial efetivo, com o auxílio de uma ficha de análise sensorial que possuía uma escala hedônica com nove níveis os quais variavam entre “desgostei extremamente” e “gostei extremamente”. Em oito edições dos eventos foram respondidos 247 questionários. Todas as preparações foram bem aceitas, sendo que cinco delas (biscoito com pimenta-rosa, café com pimenta-rosa, creme de licuri com pimenta-rosa, pesto de licuri com hortelã-de-borda-branca e biscoito com farinha da semente de manguba) obtiveram 100% de respostas entre “gostei ligeiramente” e “gostei extremamente”, enquanto que 4 apresentaram algum grau de indiferença e rejeição (1,1% indiferentes e 1,1% desgostaram extremamente do sorvete de manga com pimenta-rosa; 1,9% desgostaram ligeiramente da geleia da flor de manguba; 5,5% foram indiferentes ao suco com cana-de-macaco; e 1,9% desgostaram ligeiramente do suco com hortelã-da-borda-branca). Conclui-se que as PANCs de uso ornamental também possuem altos níveis de aceitação quando degustadas em preparações gastronômicas, agregando assim, valor a estas espécies de uso ornamental. Devido à facilidade de cultivo o hortelã-de-borda-branca deve receber especial atenção como planta ornamental.

Palavras-chave: PANCs; Plantas ornamentais; Gastronomia.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pela concessão de bolsa de Iniciação Científica e à FAPESB (PAM0016/2014).



ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES GASTRONÔMICAS COM PANCS NATIVAS

Ana Paula Barbosa Santos Alves^{1*}; Maíra Damião dos Santos¹; Thiago Serravalle de Sá^{1,2}; Denis Rocha Soares Ferreira¹; Stela Baião Barreto de Oliveira²; José Geraldo de Aquino Assis²

¹Escola de Nutrição UFBA; ²Instituto de Biologia UFBA. *E-mail do autor apresentador: apnormalssa@yahoo.com.br

O uso de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) nativas impacta positivamente o ambiente, promovendo a conservação desses recursos genéticos vegetais cada vez menos utilizados e que representam uma importante fonte de biodiversidade alimentar. O fato de elas serem adaptadas ao ambiente onde ocorrem é importante para a manutenção do equilíbrio do mesmo. Com isso, procurou-se verificar a aceitação de preparações gastronômicas tendo PANCs nativas da América do Sul como insumo. Foram feitas 15 avaliações, entre preparações doces, salgadas, bebidas e *in natura* com as PANCs *Syagrus coronata* (Mart.) Becc. (licuri), *Eryngium foetidum* L. (coentrão), *Pachira aquatica* Aubl. (manguba), *Schinus terebinthifolius* Raddi. (pimenta-rosa), *Physalis angulata* L. (camapu selvagem), *Dioscorea trifida* L.f. (inhambu), *Ipomoea pintoii* O'Donnell, *Ipomoea serrana* Sim-Bianch. & L.V. Vasconcelos (batata-da-serra), *Costus* spp. (cana-de-macaco) e *Passiflora cincinnata* Mast. (maracujá-do-mato). As degustações ocorreram em diferentes edições da Feira Agroecológica e na Semana de Biologia, ambas da UFBA, entre agosto de 2016 e junho de 2017 onde os frequentadores eram convidados a participar voluntariamente da pesquisa. Verificou-se a aceitação utilizando o teste sensorial efetivo com auxílio de uma ficha de análise sensorial que possuía uma escala hedônica com 9 níveis os quais variavam entre “desgostei extremamente” e “gostei extremamente”. Em 14 edições dos eventos foram respondidos 536 questionários. Todas as preparações foram bem aceitas, sendo que 10 delas obtiveram 100% de respostas entre “gostei ligeiramente” e “gostei extremamente”. Enquanto que seis apresentaram algum grau de indiferença e rejeição (2,1% desgostaram ligeiramente da cocada de licuri, 5,5% foram indiferentes ao suco com cana-de-macaco, 1,1% desgostaram extremamente do sorvete com pimenta-rosa; 1,9% desgostaram ligeiramente da geleia de manguba, 20,8% desgostaram do camapú, 5,5% foram indiferentes ao escondidinho com inhambu). A geleia de manguba obteve destaque positivo, para o bolo de licuri e pesto de licuri com hortelã-de-borda-branca, 81,1%, 69% e 66,7% de pessoas, respectivamente, afirmaram gostar extremamente. Conclui-se que as PANCs nativas da América do Sul possuem altos níveis de aceitação, seja em preparações gastronômicas ou *in natura*, o que agrega valor a estas espécies. Estimula-se, assim, o uso dessas PANCs, principalmente em comunidades tradicionais que podem se beneficiar economicamente destas espécies.

Palavras-chave: PANCs; Plantas nativas; Gastronomia.

Agradecimentos: Ao CNPQ pela concessão de bolsa de Iniciação Científica e à FAPESB (PAM0016/2014).



PALMA FORRAGEIRA E SUA IMPORTÂNCIA NA CULINÁRIA DE MUCUGÊ - BAHIA

Maíra Damião dos Santos^{1*}; José Geraldo de Aquino Assis²

¹Escola de Nutrição UFBA; ²Instituto de Biologia UFBA. *E-Mail do autor apresentador: mairadamiao@hotmail.com

O território brasileiro possui uma rica diversidade de vegetação e isso se deve a sua grande extensão territorial, diversidade climática e a diversidade de biomas. A palma forrageira é uma cactácea de origem mexicana e amplamente cultivada no Nordeste brasileiro desde o início do século XX. Aqui no Brasil, seu cultivo é voltado principalmente à forragem animal e na busca de melhoramentos genéticos resistentes a pragas e enfermidades. Na Bahia, seu uso vai além da complementação alimentar animal. A palma é uma cactácea utilizada também alternativamente na alimentação humana. Os trabalhos de caracterização de germoplasma de *Opuntia* raramente levam em conta aspectos do uso dos cladódios na alimentação humana. O presente trabalho teve como objetivo o levantamento de informações sobre a produção e consumo da palma como alimento humano na cidade de Mucugê – BA, investigar possibilidades gastronômicas e a variabilidade durante o ano. O município de Mucugê foi escolhido como estudo de caso por estar situado numa região (Chapada Diamantina) onde a palma compõe prato típico regional. Foi utilizado como metodologia um estudo descritivo de natureza quanti-qualitativa sendo realizado na forma de um estudo de caso, utilizando o método de *snow ball* para as entrevistas. Como resultado, observou-se que são cultivadas duas espécies de palma forrageira: a *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill (redonda) e *Nopalea cochenillifera* (L.) Salm-Dyck (doce). Seu cultivo durante o ano varia de acordo com época de estiagem. A palma redonda é a mais consumida e comercializada na cidade, podendo ser encontrada nas feiras livres. Das seis entrevistadas, apenas 2 usam a palma doce e 4 usam a palma redonda. O cortado da palma é um prato tradicional na Chapada Diamantina, e em Mucugê, há empreendimentos gastronômicos que servem essa preparação. A farofa de palma é um prato comum consumido pelos entrevistados e há diversas possibilidades de obtenção de produtos derivados da palma. As informações levantadas neste trabalho permitiram caracterizar o uso da palma na gastronomia de Mucugê, desde a espécie cultivada, os preparos gastronômicos locais e a aceitabilidade de produtos derivados, assim como mostraram a sua importância na cultura alimentar local. Além disso, quando manejada de forma adequada, sua produção aumenta, respondendo positivamente à melhoria nas práticas de cultivo. Dada à versatilidade de uso da palma, que além de forrageira é usado na alimentação humana, é recomendável que se considere descritores sensoriais na caracterização de germoplasma de *Opuntia*.

Palavras-chave: PANC, Gastronomia, Chapada Diamantina.

Agradecimentos: Ao PIBIEX – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão Universitária da UFBA e à FAPESB (PAM0016/2014).



PLANTAS, TRADIÇÕES E SUSTENTABILIDADE EM COMUNIDADES GARIMPEIRAS NA CHAPADA DIAMANTINA

Elizabeth Neves^{1*}; Rodrigo Johnsson¹; José Geraldo Aquino Assis¹

Instituto de Biologia, Universidade Federal da Bahia. *E-Mail do autor apresentador: elizabeth.neves@gmail.com

A globalização da fome, somada aos impactos ambientais, sustenta a necessidade de ações pragmáticas e criativas sobre o consumo e desperdício de alimentos. Nesse contexto, a culinária da Chapada Diamantina, setor fitofisionômico complexo, onde o uso de plantas, particularmente cactáceas, faz parte da história de adaptação e sobrevivência de famílias sertanejas e garimpeiras, compreende fonte de importantes aprendizagens e construção de conhecimentos. De fato, a valorização dos produtos regionais através da gastronomia tem se tornado uma tendência, corroborando à desmitificação de alimentos outrora associados à privação e, equivocadamente, ao baixo valor nutricional. Embora os costumes culinários representem saberes de grande relevância ('patrimônio imaterial'), a memória do preparo de pratos típicos pertence a um nicho restrito da população (majoritariamente adultos, idosos). Assim, a expressão 'plantas em desuso' têm sido muito adequadamente adotada. Não obstante, percebe-se que práticas da 'culinária do garimpo' seguem assegurando a diversidade biológica e cultural do semiárido baiano. Ou seja, o aproveitamento de plantas selvagens, sem valor comercial, envolve os fundamentos do manejo de recursos naturais e desenvolvimento sustentável. Além disso, em sua grande maioria, são plantas de potencial fitoterápico e, simbolicamente associadas a rituais e superstições. Deste modo, dentro de uma abordagem etnobiológica e gastronômica este estudo buscou explorar usos e potencialidades da flora nativa do Município de Mucugê. Para os ensaios culinários foram selecionadas representantes de Convolvulaceae, Basellaceae e Cactaceae, respectivamente: a 'batata-da-serra' (*Ipomoea serrana* Sim. Bianch. & L.V. Vasconcelos), a 'quiabinha' *Anredera cordifolia* (Ten.) e o cacto 'cabeça-de-nêgo' (*Stephanocereus luetzelburgii* (Vaupel) N.P. Taylor & Eggli). As coletas foram realizadas em acordo aos ensinamentos de habitantes das comunidades de Mucugê e Igatú. Por principal meta, destacou-se o resgate dos receituários das famílias garimpeiras. As análises sensoriais revelaram que as plantas selecionadas possuem grande aplicação na culinária, resultando em alimentos saborosos e nutritivos (e.g., folhas verdes escuras concentram Fe, Ca, P e vitaminas). Observou-se uma ampla possibilidade no uso integral das plantas, particularmente a incorporação de cascas às receitas. Por fim, os resultados obtidos corroboram prognósticos favoráveis de sustentabilidade alimentar e, o aproveitamento seguro, saudável e de qualidade de alimentos que refletem o amálgama das histórias e tradições da Chapada Diamantina.

Palavras-chave: PANCs; Culinária do garimpo; Centro-Oeste baiano

Agradecimentos: Mucugê-Tur, Estalagem do Éden, Bar e Restaurante Água Boa



TRADIÇÕES DOCEIRAS DE UMA PALMEIRA CHAMADA 'ÁRVORE DA VIDA': O BURITI

Rosalia Ferreira Machado Galvão^{1*}; Elizabeth Gerardo Neves¹

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia. *E-Mail do autor apresentador: rosaliafmg@gmail.com

O buriti ou miriti (*Mauritia flexuosa* L.) é uma Arecaceae, dióica, de uso polivalente (mas não cultivada), encontrada principalmente na região amazônica e planalto central. A planta está associada às 'veredas', componentes fitofisionômicos do Bioma Cerrado que ocorrem em solos hidromórficos, alagadiços – as quais, como as matas ciliares, são consideradas 'áreas de preservação permanente'. Os buritizais se estendem por riachos, brejos, nascentes e várzeas estando, inevitavelmente, sob forte pressão de impactos antrópicos. Historicamente, o buriti faz parte da vida e dieta de comunidades indígenas e rurais, sendo denominado de 'Árvore da Vida' e explorado de forma sustentável. Os frutos, ricos em cálcio, ferro, betacaroteno e ácido oleico, possuem epicarpo grosso, castanho-avermelhado. O mesocarpo é carnoso e alaranjado. A semente é dura, ovóide e escura, muito utilizada em artesanato. A polpa entra no preparo de doces, geleias, sucos, sorvetes e licores. Um óleo rico em vitamina A e C é extraído da polpa, a qual, depois de fermentada, ainda pode se transformar em vinho ('vinho' também é produzido a partir da seiva). Adicionalmente, de partes diversas da planta, são obtidas fibras, palha, farinha, palmito, açúcar e uma fécula amilácea. Apesar de se destacar pela pluralidade e potencial de usos (incluindo terapêutico/medicinal), a degradação avança pelos buritizais. Assim, diante da relevância ecológica, econômica e cultural do buriti, o presente trabalho buscou resgatar as raízes no preparo do tradicional doce de buriti na cidade de Presidente Dutra/BA, localizada no Território de Identidade de Irecê. Visando o registro das histórias e o acompanhamento do processo de produção artesanal, o doceiro participante da pesquisa foi informado sobre a motivação do estudo. Embora conte basicamente com polpa do fruto (massa também conhecida como 'saeta'), açúcar e água, a simplicidade do receituário contrasta com a força e trabalho exigidos no preparo (o que talvez justifique o fato do alimento ser feito exclusivamente pelos homens da região). Depois de retirado do fogo e vigorosamente batido, o doce de corte vai para formas até endurecer, sendo em seguida embalados. Resultado do teste sensorial revelou um alimento de sabor e textura diferenciados, bastante agradável ao paladar. Observou-se que memórias importantes, envolvendo tradições no uso do buriti, estão vinculadas à identidade das comunidades do Centro-Oeste baiano. Para além das questões de conservação do Cerrado e sustentabilidade das atividades extrativistas, o uso popular do buriti representa um patrimônio a ser preservado.

Palavras-chave: Doce de buriti; Patrimônio imaterial; Cerrado.

Agradecimentos: ENUFBA



ETNOBOTÂNICA E DIVERGÊNCIA GENÉTICA DE VARIEDADES DE MANDIOCA, POCONÉ, MATO GROSSO

Eulalia Soler Sobreira Hoogerheide^{1*}; Juliana Larrosa Rodrigues Oler²; Andres Posso-Terranova³

¹Embrapa Agrossilvipastoril. ²Unesp - Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho". ³The Global Institute for Food Security. University of Saskatchewan, Canada. *E-mail do autor apresentador: eulalia.hoogerheide@embrapa.br

A região denominada Baixada Cuiabana fica ao norte do Pantanal Mato-Grossense. É uma das poucas regiões do Mato Grosso que preserva as antigas características de comunidades de agricultores de subsistência que mantêm expressiva diversidade de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) e outros cultivos, visto a região ser centro de diversidade do gênero. Este estudo teve por objetivo caracterizar a diversidade genética de mandiocas mediante o conhecimento etnobotânico das variedades e marcadores microssatélites para compreender a dinâmica de conservação e manejo do acervo usado pelos agricultores da Comunidade São Benedito, Poconé, Mato Grosso. O presente trabalho foi autorizado pelo Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (processo n. 02000.003025/2013-13-MMA deliberado em 28 de abril de 2015 e publicado no D.O.U em 13 de julho de 2015). Para o inventário etnobotânico foram aplicadas entrevistas semiestruturadas em 10 unidades domésticas para obter informações sobre as mandiocas cultivadas. Das 11 variedades locais cultivadas foi realizada análise por microssatélites (12 *locus*). Apesar da baixa diversidade etnobotânica encontrada ($H' = 2,05$), foi encontrada alta heterozigosidade observada ($H_o = 0,92$) e diversidade gênica ($H_e = 0,75$). Os agricultores que sobrevivem basicamente do cultivo da mandioca e produção de farinha para comercialização, direcionam suas escolhas de variedades para as mais produtivas e menos suscetíveis ao ataque de pragas. A variedade brava foi a mais frequente (80% das roças) e é apontada como a mais rentável para a produção de farinha, sendo uma importante fonte de recurso genético para programas de melhoramento. Através da análise de rede pode-se observar que a rede de circulação de propágulos e informações ocorre entre os moradores e também com outras comunidades da região, importantes fontes de novas variedades. Dois agricultores foram identificados como os mais atuantes nas trocas. De acordo com o agrupamento e análise de coordenadas principais feitos utilizando os dados genéticos, as variedades introduzidas mais recentemente separam-se das introduzidas há mais tempo. As variedades apontadas como com alto teor de ácido cianídrico pelos agricultores também ficaram agrupadas. Notou-se que as variedades locais apresentam genes úteis para características importantes como, resistência a estresses bióticos e abióticos.

Palavras-chave: microssatélites; conservação *on farm*; conhecimento tradicional.

Agradecimentos: FAPEMAT - Fundação de Amparo à Pesquisa do Mato Grosso