RESUMO EXPANDIDO
Anais do Congresso Interdisciplinar Internacional – CONIÚNICA
08 a 11 de setembro. Híbrido, Ipatinga – MG
doi.org/10.53426/con.v5i0.005

ISSN: 2965-0399 REVISTA CONEXÕES
V. 1, 2026
Revista dos cursos de Graduação e Pós-graduação da Faculdade Única de Ipatinga na modalidade EaD

PANC COMO CATEGORIA BIOCULTURAL: EVIDÊNCIAS DE MERCADOS ALIMENTARES NA CHINA E COMPARAÇÃO COM O BRASIL

PANC AS A BIOCULTURAL CATEGORY: EVIDENCE FROM FOOD MARKETS IN CHINA AND COMPARISON WITH BRAZIL

LAS PANC COMO CATEGORÍA BIOCULTURAL: EVIDENCIAS DE MERCADOS ALIMENTARIOS EN CHINA Y COMPARACIÓN CON BRASIL

doi.org/10.53426/con.v5i0.005

Leandro Carvalho Da Silva [1]; Geisa Corrêa Louback[2]

Faculdade Unica, Ipatinga-Mg, nupic@uniunica.edu.br[1]; [2] Universidade Federal do Espírito Santo, campus de Alegre, Alegre–ES, Brasil. E-mail: geisa.louback1980@gmail.com

Grupo de Trabalho: GT10 – Ciências Agrárias, Produção Sustentável e Desenvolvimento Rural

Trabalho premiado: Menção honrosa.

RESUMO

A convencionalidade alimentar é produzida pela interação entre disponibilidade, práticas culinárias e conhecimento cultural, e não constitui atributo intrínseco das espécies. O trabalho tem como objetivo caracterizar táxons alimentares comercializados na China e contrastar suas formas de venda, uso e inserção documentada com o contexto brasileiro. Entre abril e junho de 2026, realizou-se estudo etnobiológico exploratório e descritivo-comparativo em quatro pontos de venda de Jinan (Shandong) e Cangzhou (Hebei), mediante observação direta não participante, georreferenciamento, registros fotográficos, aquisição de amostras e revisão dirigida da literatura. Foram documentados dez táxons: *Amaranthus tricolor, Auricularia heimuer, Colocasia esculenta, Portulaca oleracea, Taraxacum mongolicum, Brassica rapa subsp. chinensis, Camellia sinensis, Chrysanthemum morifolium, Zingiber officinale e Lycium barbarum*. Hortaliças e cormos foram ofertados frescos, enquanto o fungo negro, flores, folhas para infusão e goji berry predominaram desidratados. *Amaranthus tricolor, Portulaca oleracea, Taraxacum mongolicum, Chrysanthemum morifolium, Lycium barbarum* e *Auricularia heimuer* apresentaram maior diversidade de usos e visibilidade nos ambientes chineses observados do que a descrita para circuitos alimentares brasileiros. *Camellia sinensis* e *Zingiber officinale* mostraram ampla inserção em ambos os países; *Colocasia esculenta* ocupou posição intermediária. Os padrões indicam que processamento, redes de comercialização e repertórios culinários modulam a passagem de um recurso biológico a alimento cotidiano. Conclui-se que PANC é uma categoria biocultural, geográfica e dinâmica. A valorização de espécies subutilizadas no Brasil requer evidências de segurança e composição, educação alimentar, desenvolvimento de cadeias e reconhecimento dos conhecimentos locais.

Palavras-chave: Agrobiodiversidade; Ambientes alimentares; Etnobiologia; Espécies subutilizadas; Sistemas alimentares.

INTRODUÇÃO

As espécies alimentícias integram sistemas bioculturais nos quais diversidade biológica, técnicas de processamento, práticas culinárias e transmissão de conhecimentos se condicionam

ISSN: 2965-0399 REVISTA CONEXÕES
V. 1, 2026
Revista dos cursos de Graduação e Pós-graduação da Faculdade Única de Ipatinga na modalidade EaD

mutuamente. Ambientes alimentares determinam o que se torna disponível, reconhecível e praticável, enquanto alimentos tradicionais e silvestres podem contribuir para identidade, diversidade dietética e conservação (AHMED et al., 2022; KUMAR et al., 2025). Desse modo, o estatuto de “convencional” ou “não convencional” é histórico e relacional.

No Brasil, o termo Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) tornou visíveis plantas ou partes comestíveis pouco inseridas nos circuitos dominantes. Contudo, a primeira síntese nacional recente mostra forte heterogeneidade regional, associação com conhecimentos tradicionais e obstáculos como baixa visibilidade, informação insuficiente e cadeias de valor frágeis (COSTA et al.. 2026). Na China, pesquisas de mercado e entrevistas etnobotânicas registraram ampla diversidade de plantas empregadas como hortaliças, especiarias e substitutos de chá, inclusive *Portulaca oleracea* e *Taraxacum mongolicum*, demonstrando a centralidade das práticas locais na manutenção do uso (ZHANG et al.. 2025). Permanece, porém, uma lacuna de comparações interculturais que articulem evidência de mercado, forma de comercialização e repertório culinário.

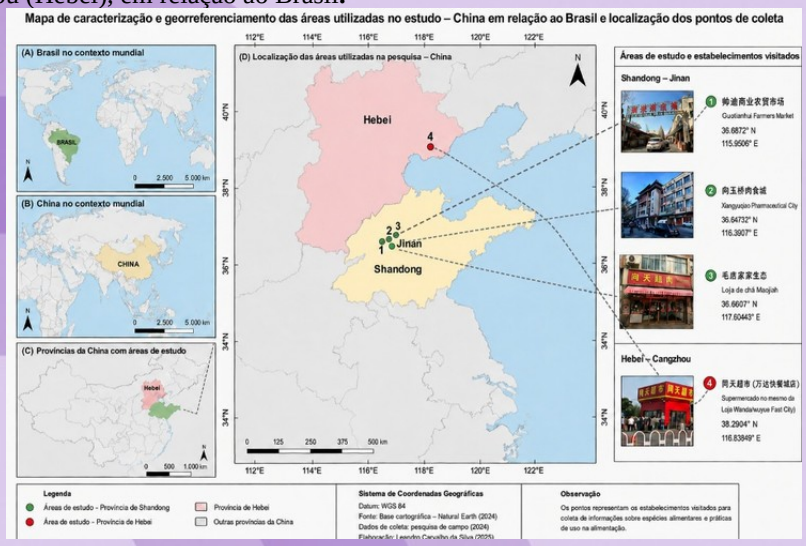
Diante dessa lacuna, formulou-se a seguinte pergunta-problema: de que modo as formas de comercialização, os usos culinários e os repertórios culturais influenciam a posição de um táxon no contínuo entre alimento convencional e subutilizado nos contextos chinês e brasileiro? Partiu-se da proposição de que essa posição varia entre sistemas alimentares. Assim, objetivou-se caracterizar os alimentos observados em Jinan e Cangzhou e contrastar sua apresentação comercial, seus usos culinários e sua inserção documentada com o Brasil, discutindo implicações para a valorização da agrobiodiversidade.

METODOLOGIA

A pesquisa foi conduzida entre abril e junho de 2026 em quatro pontos de venda de Jinan, província de Shandong, e Cangzhou, província de Hebei, China (Figura 1), incluindo a loja de chá Maojian (36,66067° N; 117,00643° E) e o supermercado Tongtian/Wanrunyue Port City (38,29094° N; 116,81845° E). Adotou-se delineamento etnobiológico exploratório, descritivo-comparativo e amostragem intencional de ambientes com diversidade de produtos. A coleta compreendeu observação direta não participante, georreferenciamento, registros fotográficos e aquisição de amostras. Não foram realizadas entrevistas nem coletados dados pessoais. A identificação taxonômica e os usos foram conferidos em bases reconhecidas e literatura especializada, conforme princípios de documentação etnobiológica (ALBUQUERQUE et al.. 2019).

ISSN: 2965-0399 REVISTA CONEXÕES
V. 1, 2026
Revista dos cursos de Graduação e Pós-graduação da Faculdade Única de Ipatinga na modalidade EaD

Figura 1. Localização das áreas de estudo na China e georreferenciamento dos estabelecimentos visitados em Jinan (Shandong) e Cangzhou (Hebei), em relação ao Brasil.



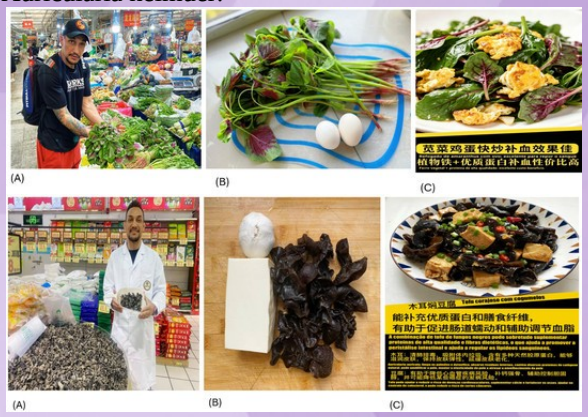
Fonte: elaborado pelos autores a partir das coordenadas e registros de campo (2026).

Para cada táxon registraram-se local, parte utilizada, forma de venda e preparações documentadas. O contraste China-Brasil triangulou: (i) evidência observada nos pontos de venda; (ii) repertório culinário registrado em campo; e (iii) literatura brasileira e internacional. A análise interpretou convergência ou contraste de inserção alimentar, sem atribuir frequência populacional. Expressões como “maior visibilidade” referem-se estritamente aos ambientes observados e à literatura consultada, pois o desenho não incluiu amostragem probabilística de mercados ou consumidores.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram documentados dez táxons, abrangendo quatro hortaliças folhosas, um cormo amiláceo, um fungo comestível, um rizoma condimentar, plantas utilizadas em infusões e um fruto. *Amaranthus tricolor*, *Colocasia esculenta*, *Portulaca oleracea* e *Brassica rapa* subsp. *chinensis* foram observados predominantemente frescos. *Auricularia heimuer*, *Taraxacum mongolicum*, *Camellia sinensis*, *Chrysanthemum morifolium* e *Lycium barbarum* foram encontrados principalmente desidratados; *Zingiber officinale* ocorreu nas formas fresca e seca. Esse gradiente revela duas infraestruturas alimentares: produtos perecíveis ligados ao preparo imediato e produtos estáveis destinados a infusões, condimentos e circulação em lojas especializadas. Ver figura 2.

Figura 2. Registros representativos da comercialização, amostras e formas de uso de espécies alimentícias observadas na China: Amaranthus tricolor e Auricularia heimuer.



Fonte: registros fotográficos da pesquisa de campo (2026).

ISSN: 2965-0399 REVISTA CONEXÕES
V. 1, 2026
Revista dos cursos de Graduação e Pós-graduação da Faculdade Única de Ipatinga na modalidade EaD

Entre as hortaliças, *Amaranthus tricolor* e *Portulaca oleracea* foram comercializados como alimentos frescos associados a refogados, sopas e saladas; *Brassica rapa* subsp. *chinensis* integrou preparações cozidas e salteadas. A comercialização urbana de *P. oleracea* observada em Jinan é coerente com registros etnobotânicos recentes na China, nos quais a espécie figura entre plantas culturalmente relevantes e de usos múltiplos (ZHANG et al. 2025). No Brasil, embora beldroega e amaranto sejam reconhecidos no campo das PANCs, sua presença permanece territorialmente desigual e dependente de mercados locais, gastronomia e ações de educação alimentar (COSTA et al.. 2026). A *Colocasia esculenta* apresentou contraste menor, pois taro e formas regionalmente denominadas “inhame” mantêm usos culinários no Brasil, ainda que com visibilidade variável.

Os produtos desidratados evidenciaram a interface entre alimentação, conservação e bem-estar. A *Taraxacum mongolicum*, *Chrysanthemum morifolium* e *Lycium barbarum* circularam como ingredientes de infusões, sopas ou consumo direto; *Auricularia heimuer* foi comercializada como fungo seco destinado a sopas, saladas frias e refogados. Como fungo, *A. heimuer* não pertence ao conceito botânico estrito de PANC, mas sua inclusão amplia a análise para alimentos subutilizados. Em contraste, *Camellia sinensis* e *Zingiber officinale* apresentaram convergência entre China e Brasil, mostrando que a diferença intercultural não é uniforme. Revisões recentes destacam o potencial nutricional e tecnológico de espécies subutilizadas, mas alertam que composição, processamento, segurança e aceitação precisam ser demonstrados antes de recomendações alimentares amplas (MIRANDA et al. 2024; TALUCDER; RUBA; ROBI, 2024). Assim, os dados sustentam um contínuo biocultural de inserção, mediado por conservação pós-colheita, cadeias de abastecimento e competência culinária.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo demonstrou que a “não convencionalidade” é uma posição relacional no sistema alimentar. Nos ambientes observados, hortaliças, plantas para infusão, fruto e fungo apresentaram maior diversidade de usos e visibilidade na China, enquanto chá e gengibre mostraram convergência entre os países. A principal contribuição consiste em articular evidência de mercado, forma de conservação e repertório culinário sem tratar PANC como propriedade biológica fixa. A valorização de espécies subutilizadas no Brasil requer avaliação de segurança e composição, adaptação agronômica, educação alimentar, desenvolvimento de cadeias e participação dos detentores de conhecimentos locais. Como limites, o estudo foi intencional, restrito a quatro pontos e sem entrevistas; portanto, os resultados são analíticos e geradores de hipóteses, não estimativas de consumo ou reconhecimento populacional. Estudos futuros devem ampliar cidades, estações e tipos de mercado e incluir comerciantes e consumidores mediante protocolo ético e instrumentos padronizados.

REFERÊNCIAS

AHMED, S. et al. Role of wild food environments for cultural identity, food security, and dietary quality in a rural American state. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, v. 6, 774701, 2022. Disponível em: https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.774701. Acesso em: 19 ago. 2026.

ALBUQUERQUE, U. **P**. et al. (ed.). Methods and techniques in ethnobiology and ethnoecology. 2. ed. New York: Humana Press, 2019. Disponível em: https://doi.org/10.1007/978-1-4939-8919-5. Acesso em: 19 ago. 2026.

COSTA, G. B. et al. Bridging biodiversity and food systems: a nationwide synthesis of non-conventional food plants (PANCs) in Brazil. **Agricultural Systems**, v. 237, 104782, 2026. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.agsy.2026.104782. Acesso em: 19 ago. 2026.

ISSN: 2965-0399 REVISTA CONEXÕES
V. 1, 2026
Revista dos cursos de Graduação e Pós-graduação da Faculdade Única de Ipatinga na modalidade EaD

KUMAR, B. M.; BHAVYA, G.; DE BRITTO, S.; JOGAIAH, S. Wild edible plants for food security, dietary diversity, and nutraceuticals: a global overview of emerging research. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, v. 9, 1686446, 2025. Disponível em: https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1686446. Acesso em: 19 ago. 2026.

MIRANDA, C. T. C. S. et al. Unconventional edible plants of the Amazon: bioactive compounds, health benefits, challenges, and future trends. **Foods**, v. 13, n. 18, 2925, 2024. Disponível em: https://doi.org/10.3390/foods13182925. Acesso em: 19 ago. 2026.

SANTOS, Núbia Cristina Geraldo dos et al. Estufa escolar como laboratório vivo: estratégia para sensibilização e práticas sustentáveis. **Revista de Geopolítica**, v. 16, n. 4, e735, 2025. DOI: 10.56238/revgeov16n4-090.

SOUSA, Davi Sousa de; LIMA, Lieide Vidal de; FONSECA, Ronald Assis; RAFAEL, Clélio Rodrigo Paiva; REX, Franciel. Educação ambiental na aldeia indígena Ka'apor (Zé Gurupi): sensibilização e práticas sustentáveis. **JANUS.NET, e-journal of International Relations**, v. 17, n. 1, dossiê temático 2, 2026. DOI: 10.26619/1647-7251.DT0526.9.

TALUCDER, M. S. A.; RUBA, U. B.; ROBI, M. A. S. Potentiality of neglected and underutilized species (NUS) as a future resilient food: a systematic review. **Journal of Agriculture and Food Research**, v. 16, 101116, 2024. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101116. Acesso em: 19 ago. 2026.

ZHANG, S. et al. An ethnobotanical study on wild edible plants in Taishan County, Guangdong, China. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, v. 9, 1606420, 2025. Disponível em: https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1606420. Acesso em: 19 ago. 2026.