

## **ANÁLISE NUTRICIONAL DA ESPÉCIE FORRAGEIRA FEIJÃO-BRAVO (*CAPPARIS FLEXUOSA*)**

**Natália Tito Pereira, José Pires Dantas, Cleilson Cavalcante da Silva, Jakeline Daniela S. da Silva, Ana Flávia Felix Farias, Roberto de Medeiros Silva, Normando Ribeiro Mendes.**

*Departamento de Química – UEPB – Campina Grande/PB*

### **INTRODUÇÃO**

A caatinga é um tipo de formação vegetal com características bem definidas, árvores e arbustos que em geral perdem as folhas na estação das secas, além de cactáceas. É o principal ecossistema da região nordeste. Apresenta índices pluviométricos muito baixos e longos períodos de seca. Possui grande variedade de espécies vegetais na sua paisagem florística, com relativa riqueza biológica e endemismo. A vegetação adaptou-se para se proteger da falta d'água possuindo plantas com: folhas transformadas em espinhos, cutículas altamente impermeáveis, caules suculentos, algumas armazenam água e outras possuem raízes superficiais para captar o máximo de água das chuvas, mesmo em pequenas precipitações. Entre estas plantas pode-se citar o Feijão-bravo (*Capparis flexuosa*) pertencente à família *Caparaceae*, uma espécie forrageira de porte arbustivo-arbóreo com folhas perenes. Desenvolve-se em muitas áreas da região semi-árida brasileira. Mantêm-se verde durante todo o ano, o que se contribui para os animais uma planta de grande palatabilidade, pois geralmente não há disponibilidade de outra forragem verde para a alimentação, nas secas.

O feijão-bravo apresenta produção biológica de modo relativamente dissonante com o ciclo das chuvas. Encontra-se distribuída por toda caatinga semi-árida, seja ela hipoxerófila ou hiperxerófila; é encontrada também em áreas de ilhas como Fernando de Noronha. Duas variedades de feijão-bravo são conhecidas: a variedade com folhas ovais e a variedade com folhas lanceoladas, chamadas vulgarmente de folhas eucalipto ou elípticas. Possui grande valor nutricional, principalmente em termos de proteína, chegando a apresentar na matéria seca das folhas de 18 a 20% de proteína bruta. Apesar de constatado que o feijão-bravo é uma espécie forrageira, bastante comum na caatinga e com grande valor nutritivo, pouco se sabe a respeito do potencial de utilização desta espécie. Pelo exposto, fica evidente a necessidade de realizarem-se estudos sobre o potencial forrageiro desta planta, visando sua utilização como alimento para os rebanhos da região.

### **METODOLOGIA**

Foram coletadas diferentes porções morfológicas de ambas as variedades de feijão bravo. Em seguida o material foi avaliado e acondicionado em sacos de papel e submetido à secagem em estufa digital com circulação forçada de ar, a temperatura de 65 °C até peso constante (aproximadamente 48 horas). Após seco em estufa o material foi pesado em balança semi-analítica (0,01g) para cada porção morfológica. Seco e pesado, o material foi moído, em moinho inox, sendo a porção moída tamisada em peneira ABNT = 20. As análises químicas constaram de Nitrogênio, seguindo a metodologia recomendada por Tedesco, et. al. 1995. As análises bromatológica

constaram de análise de proteína bruta, conforme metodologia recomendada por Silva, 1992.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

**Tabela 1.** Porções morfológicas do feijão bravo com folhas da variedade oval.

1ª Coleta 19/08/2006		Local: Acari - RN
Variedade	Porção Morfológica	Proteína Bruta
<b>FOLHAS OVAIS</b>	Folhas secas caídas no chão	9,81
	Folhas de ramos frutíferos	17,56
	Ramos frutíferos	11,37
	Ramos frutíferos com Folhas	14,68
	Folhas de ramos velhos	
	Ramos velhos com folhas	12

**Tabela 2.** Porções morfológicas do feijão bravo com folhas da variedade lanceolada.

Local da coleta: Palma/Caicó-RN		1ª Coleta
Variedade	Porção morfológica	Proteína bruta
<b>FOLHAS EUCALIPTO</b>	Folhas secas caídas no chão	7,12
	Folhas de ramos frutíferos	17,36
	Ramos frutíferos	
	Ramos frutíferos com folhas	
	Folhas de ramos velhos	3,06
	Ramos velhos com folhas	9,87

**Tabela 3.** Segunda coleta, 08/12/2006, porções morfológicas ramos, folhas e flores.

Porção morfológica	Repetição	Proteína bruta
Ramos	P1	9,37
Folhas	P1	12,68
Flores	P1	23,81
Ramos	P2	7,43
Folhas	P2	14,00
Flores	P2	22,81
Ramos	P3	9,18
olhas	P3	14,37
Flores	P3	20,56

Foram coletadas as porções morfológicas folhas de ramos frutíferos, folhas secas, folhas caídas no chão, ramos frutíferos, e ramos velhos de ambas as variedades. A coleta foi realizada em três períodos diferentes, com um intervalo de três meses entre cada uma delas, com o objetivo de identificar a época que a planta apresentasse maior teor de nutrientes. Constatou-se que o feijão bravo da variedade com folhas ovais apresenta um teor de proteína bruta superior a variedade com folhas lanceoladas. Esta diferença é da ordem de 30%. O mesmo ocorreu com os ramos velhos com folhas, com uma superioridade em termos de 18%. As folhas de ramos frutíferos não variaram. A porção morfológica que apresentou menor teor de proteína foram as folhas de ramos velhos da variedade de feijão bravo com folhas lanceoladas, com valor de 3,06%. Avaliando-se os teores de proteínas na segunda fase da coleta de feijão bravo, período de floração da planta, constata-se que houve uma queda nos valores de proteínas bruta presentes nos ramos e folhas de feijão bravo. A redução foi de 17,56 para 14,37 nas folhas, e de 17,37 para 9,37 nos ramos. Este fato deve-se provavelmente a translocação das nitrogênio dessas porções morfológicas para as flores, que chegaram a apresentar 23,81% de proteína bruta.

## **CONCLUSÃO**

A variedade de feijão bravo com folhas ovais apresentou-se superior a variedade de folhas elípticas quanto à proteína bruta. A porção morfológica que apresentou superioridade para proteína para ambas as variedades foram às folhas coletadas verdes. E o período em que a planta contém maior teor de proteína bruta é durante a época da floração.;

## **REFERÊNCIAS**

TEDESCO, J.M.; GIANELLO, C., BISSANI, C. A.; BOHNEN, H.; VOLKWEISS, S. J. **Análises de solo, plantas e outros materiais**. Boletim Técnico n° 5. 2° ed. Revisada e Ampliada. Depto. Solos. Faculdade de Agronomia. UFRS. Porto Alegre 1995. p.174.

SILVA, <sup>a</sup> S. Manual de Análise de Alimentos. Universidade Federal e Viçosa. Viçosa – MG: 1992, p.220.

Acessado em 27/01/2007, site: "<http://pt.wikipedia.org/wiki/Caatinga>"

Acessado em 27/01/2007, site: “ <http://www.acaatinga.org.br/caatinga.php>”