

**USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL:** As folhas são fonte de alimento e, quando jovens, podem ser consumidas cruas, mas preferencialmente, refogadas ou cozidas em sopas, omeletes ou no preparo de pratos com carnes, peixes ou camarão.

Quanto aos aspectos nutricionais, Kinupp; Barros (2008) encontraram teor de proteína da ordem de 21,85%. Considerando 26 amostras analisadas, Carvalho (2009) encontrou conteúdos médios ( $100\text{g}^{-1}$ ) de 613mg para o cálcio; 915mg para o magnésio; 398mg para o potássio; 223mg para o fósforo; e 25mg para o sódio. Para os microelementos ( $100\text{g}^{-1}$ ): 7,4mg de alumínio; 1,3mg de bário; 4,4mg de zinco; 0,74mg de cobre; 7,5mg de ferro; 8,2mg de manganês; e 0,15mg de níquel. O autor considera que major-gomes pode ser utilizada na alimentação como fonte desses elementos.

Manhães et al. (2008) citam, com base na análise do conteúdo de minerais, que o major-gomes pode ser considerada como excelente fonte de ferro, zinco e molibdênio, sendo que o consumo de 200g/dia desse alimento atenderia as necessidades diárias desses nutrientes. Destacam, ainda, os conteúdos de selênio e manganês, onde 100g/dia de major-gomes fresco pode fornecer, respectivamente, duas e três vezes as quantidades recomendadas para adultos pelos órgãos internacionais de saúde. Deve-se, entretanto, tomar as devidas precauções para que não ocorram excessos desses oligominerais, o que pode ser danoso à saúde. Em razão devido do seu potencial em minimizar o estado de carência nutricional alimentar de muitas pessoas, os autores recomendam a inclusão dessa folhosa no hábito alimentar brasileiro.

Atualmente, a planta é pouco conhecida para a grande maioria da população. Já foi bastante comum na Bahia, possivelmente fazendo parte de pratos típicos, a exemplo do caruru. Mesmo assim, ainda é encontrada esporadicamente em feiras (Figura 2). Exceção à Região Norte, onde particularmente no Amazonas, é cultivada de forma sistematizada por horticultores e encontrada em feiras (mercados) e supermercados. Entretanto, trata-se, na verdade, de outra espécie de folhas mais tenras, *T. esculentum* (Manhães et al., 2008) ou *T. triangulare*. Esta espécie é distinta de *T. paniculatum* pelas flores mais graúdas e em menor número e de coloração lilás (Kinupp; Lorenzi, 2014).



Ramos (2003) cita o uso de algumas espécies de *Talinum* como opção ornamental, em função da beleza

**FIGURA 1.** Plantas de *Talinum paniculatum*.  
Foto: Nuno Rodrigo Madeira.

de suas inflorescências, notadamente *T. roseum* e *T. calcarium*. O próprio major-gomes tem potencial ornamental, na composição de jardins, em um conceito cada vez mais em voga de jardins produtivos.

**PARTES USADAS:** Folhas (alimentícia) e planta inteira (ornamental).

**ASPECTOS ECOLÓGICOS, AGRONÔMICOS E SILVICULTURAIS PARA O CULTIVO:** É planta de fácil cultivo. Na verdade, atualmente seu uso é mais frequente pelo manejo de plantas espontâneas. Entretanto, pode-se realizar o plantio em canteiros (Figura 3), com solos bem drenados e ricos em matéria orgânica (Brasil, 2010). É planta adaptada a arranjos em sistemas agroflorestais, nos estratos inferiores.



**FIGURA 2.** Detalhes de folhas e flores de major-gomes comercializados em feiras livres. Foto: Julcéia Camillo.

Em locais com estação seca bem definida, a exemplo do Norte de Minas, Bahia, Goiás e Tocantins, sabe-se que logo após as primeiras chuvas de setembro-outubro ocorre a brotação das plantas a partir das raízes pivotantes, que armazenam reservas durante o período seco (Madeira et al., 2013).

Amalu; Oko (2001) estudaram a resposta de major-gomes a diferentes fontes e níveis de nitrogênio e fertilizantes orgânicos na Universidade de Calabar, Nigéria. O estudo apresentou resposta significativa à adubação com fertilizante composto (NPK), seguido de uréia e de adubo orgânico, nessa ordem. O estudo teve por objetivo contribuir para desenvolver recomendações de fertilizantes para o cultivo intensivo de Talinum na região.

**PROPAGAÇÃO:** É feita por sementes. Pode-se fazer o semeio diretamente no local definitivo ou em bandejas com posterior transplante. Pode-se, ainda, realizar facilmente o transplante de plantas espontâneas, visto que sua raiz pivotante é muito resistente (Madeira et al., 2013).



**FIGURA 3.** Cultivo de major-gomes em canteiros. Foto: Nuno Rodrigo Madeira.

A propagação via cultura de tecidos também tem sido estudada e parece ser uma técnica viável na propagação em larga escala de *T. paniculatum*, com sobrevivência de explantes maior que 90% (Zhao et al., 2009).

**EXPERIÊNCIAS RELEVANTES COM A ESPÉCIE:** Hongyan e Qunce (2004) relatam o início de um programa de melhoramento da espécie na China, considerando o desenvolvimento de cultivares como etapa essencial para a viabilizar o uso da espécie em escala comercial. No Brasil, até o presente momento, não foram relatados estudos de melhoramento genético para esta espécie.

**SITUAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE:** Devido à sua grande rusticidade e vigor, apresenta-se bastante disseminada pelo Brasil, de Norte a Sul (Coelho; Zappi, 2014), sempre em solos bem drenados, sendo inclusive considerada planta infestante em lavouras e quintais. A espécie, até o momento, não foi avaliada quanto à ameaças.

**PERSPECTIVAS E RECOMENDAÇÕES:** É hortaliça de paladar suave que merece mais estudos acerca de aspectos agronômicos e nutricionais.



**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- AMALU, U.C.; OKO, B.D.F. Response of Waterleaf Vegetable (*Talinum Triangulare* Jacq.) to nitrogen and organic fertilizer. **Global Journal of Pure and Applied Sciences**, 7(1), 7-12, 2001.
- BRASIL. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: Mapa /ACS, 2010. 92 p.
- CARVALHO, R.D.S. **Caracterização química e avaliação de folhas de *Talinum patens* Wand. como complemento alimentar**. 2009. Tese (Doutorado). Universidade Federal da Bahia, Salvador.
- COELHO, A.A.O.P.; ZAPPI, D. *Portulacaceae* in **Lista de Espécies da Flora do Brasil**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/jabot/floradobrasil/FB20629>>. Acesso em: 22 Nov. 2014.
- COELHO, A.A.O.; GIULIETTI, A.M. Flora da Bahia: Portulacaceae. **Sitientibus Série Ciências Biológicas**, 6(3), 182-193, 2006.
- FLORA DE SANTA CATARINA. ***Talinum paniculatum* (Erva-gorda)**. Disponível em: <https://sites.google.com/site/biodiversidadecatarinense/plantae/magnoliophyta/portulacaceae/talinum-paniculatum-erva-gorda>. Acesso em nov/2014.
- HONGYAN, W.; QUNCE, H.** The Research in potential value of *Talinum paniculatum*. **Chinese Agricultural Science Bulletin**, 4, S649, 2004.
- KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 2014
- KINUPP, V.F.; BARROS, I.B.I. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 28(4), 846-857, 2008.
- MADEIRA, N.R.; SILVA, P.C.; BOTREL, N.; MENDONÇA, J.L.de; SILVEIRA, G.S.R.; PEDROSA, M.W. **Manual de produção de Hortaliças Tradicionais**. Brasília, DF: Embrapa, 2013. 155 p.
- MANHÃES, L.R.T.; MARQUES, M.M.; SABAA-SRUR, A.U.O. Composição química e do conteúdo de energia do cariru (*Talinum esculentum* Jacq.). **Acta Amazônica**, 38(2), 307-310, 2008.
- RAMOS, M.P.O. **Estudo Fitoquímico das partes aéreas de *Talinum patens* e avaliação das atividades antinoceptiva e antiinflamatória dos extratos hexânicos e acetato etílico das folhas**. Dissertação (Mestrado). 2003. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte.
- VALERIO, R.; RAMÍREZ, N. 2003. Depresión exogámica y biología reproductiva de *Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertner (Portulacaceae). **Acta Botánica Venezolana**, 26(2), 111-124, 2003.
- ZHAO, J.; MA, L.; LIU, X.; WU, H.L. 2009. Induction of calluses and establishment of plantlet rapid propagation in *Talinum paniculatum*. **Journal of Southwest University of Science and Technology**, 1, 019.