

Peperomia pellucida

Peperômia

NUNO RODRIGO MADEIRA¹, VALDELY FERREIRA KINUPP², LIDIO CORADIN³

FAMÍLIA: Piperaceae.

ESPÉCIE: *Peperomia pellucida* (L.) Kunth.

SINONÍMIA: *Piper pellucidum* L., *Peperomia concinna* A. Dietr., *Verhuellia knoblecheriana* (Schott) C.DC. (Flora do Brasil, 2018).

NOMES POPULARES: Erva-de-jaboti, erva-de-jabuti, comida-de-jabuti, maria-mole, peperômia, sunakosho, ximbui. Na língua inglesa é também conhecida por greenhouse tea plant, shinning bush ou pepper Elder. Na Malásia é chamada popularmente de ketumpang air (Kinupp; Lorenzi, 2014). Recentemente, a espécie vem sendo mais conhecida na gastronomia pelo nome de peperômia, o que seria considerada uma forma de promoção dessa hortaliça. Alguns pesquisadores acreditam que chamar a espécie pelo nome popular erva-de-jaboti pode trazer uma certa rejeição à aceitação culinária, devido à associação com comida animal.

CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS: Planta herbácea, anual, de 15 a 45cm de altura, ereta ou semiereta, tenra e carnosa, ramificada, com hastes suculentas, claras, glabras e um pouco transparentes ou hialinas (razão para o epíteto *pellucida*). Folhas simples (Figura 1), pecioladas, alternas, com lâminas em forma de coração, membranácea, glabra, discolor, hialina, brilhante e discretamente marcada pela nervação, de 1-3cm de comprimento. Inflorescências em espigas terminais e axilares, eretas e cilíndricas, de 2-4cm de comprimento, com flores discretas de coloração esverdeada (Kinupp; Lorenzi, 2014). Inflorescência em forma de espiga cilíndrica, com pequenas sementes negras distribuídas ao longo da espiga (Figura 2).

DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA: Espécie nativa, não endêmica do Brasil, com ampla distribuição no território brasileiro. Tem ocorrência confirmada, conforme Mapa 1, nas regiões Norte (Acre, Amazonas, Amapá, Pará, Rondônia, Roraima, Tocantins), Nordeste (Alagoas, Bahia, Ceará,



MAPA 1 - Distribuição geográfica da espécie. Fonte: Flora do Brasil

¹ Eng. Agrônomo. Embrapa Hortaliças

² Biólogo. Instituto Federal do Amazonas

³ Eng. Agrônomo. Consultor Ministério do Meio Ambiente

Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Sergipe), Centro-Oeste (Goiás, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso), Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo) e Sul (Paraná, Santa Catarina) (Flora do Brasil, 2018).

HABITAT: Espécie com forte presença nos domínios fitogeográficos da Amazônia, Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica. Predomina em áreas de vegetação do tipo Floresta Ciliar ou Galeria, Floresta de Terra Firme, Floresta Estacional Semidecidual, Floresta Ombrófila (= Floresta Pluvial) (Flora do Brasil, 2018).

FIGURA 1 - Aspecto geral de planta de *Peperomia pellucida*



Fonte: Julcéia Camillo

USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL: Peperômia é uma verdura tenra (Figura 3) e bastante saborosa, podendo ser consumida crua ou refogada. É usada basicamente como alimento, mas também como chá em infusão, podendo ser feito com as partes frescas ou desidratadas. Em Manaus e em outras cidades da Amazônia a peperômia já vem sendo encontrada, ainda que esporadicamente e em escala reduzida, para comercialização, tanto como hortaliça quanto para fins medicinais. A alta gastronomia tem particular apreço pelo paladar exótico, surpreendente e levemente picante da peperômia (Figura 4).

A espécie apresenta amplo uso na medicina popular, sendo comum no Brasil, especialmente para o controle de colesterol e hipertensão (Kinupp; Lorenzi, 2014). Arrigoni et al. (2004) e Thays e Miracy (2011) relatam que a espécie possui ação anti-inflamatória,



FIGURA 2 - Plantas de *Peperomia pellucida* com inflorescências. Fonte: Valdely Ferreira Kinupp

analgésica e antimicrobiana. Florence et al. (2012) demonstraram que o extrato aquoso de *P. pellucida* acelera a cicatrização óssea devido, em parte, ao conteúdo mineral do extrato. Esses resultados confirmam seu uso tradicional no tratamento de fraturas ósseas. Queiroz (2016) confirmou a hipótese de que a Pellucidina A apresenta atividade analgésica, possuindo ação periférica, capaz de interferir no processo inflamatório, atuando como um possível agonista (ativador) glicocorticóide.

Embora a espécie *Peperomia pellucida* tenha uma ampla utilização popular e possua estudos que comprovem a eficácia biológica de seus extratos, ainda existem poucas substâncias isoladas e devidamente caracterizadas nesta planta. Um dos compostos mais conhecidos é a pellucidina A, composto dimérico, cujo nome IUPAC é benzene, 1,1'-[(1R,2S)-1,2-cyclobutanedilyl] bis [2,4,5-trimethoxy-, rel-(9CI)] e sua via de biossíntese ainda não foi totalmente definida. A substância foi isolada em *P. pellucida* por Bayma et al. (2000), que também descreve a forma de coleta e padronização do método de isolamento da pellucidina A.

Segundo Ooi (2012), a espécie apresenta a seguinte composição nutricional, em peso seco (g/100g): umidade 8,3% (93,1% fresca); proteína, 10,6; lipídios 3,2; carboidratos 46,6; cinzas 31,2; energia 258kcal. *P. pelúcida* é ainda uma excelente fonte de minerais (mg/100g – seco): K (6977), Ca (483), Fe (119), Na (53,9), Zn (12,5) e Cu (3,1) (Ooi, 2012).

PARTES USADAS: Folhas e ramos terminais, incluindo as inflorescências, como alimento; folhas e talos para chá; e as diferentes partes aéreas da planta são usadas para fins medicinais. A planta inteira apresenta também uso ornamental, em especial como forração em áreas de meia sombra e combinada com pedras.

ASPECTOS ECOLÓGICOS, AGRONÔMICOS E SILVICULTURAIS PARA O CULTIVO: É planta silvestre, de ocorrência em áreas abertas e úmidas de meia sombra, sendo comum em frestas ao redor das casas ou entre pedras em muros, por exemplo. É considerada planta infestante, sendo normalmente capinada em jardins no entorno das casas. Prefere clima quente, solos bem drenados, arenosos ou litólicos (rochosos), não se desenvolve bem em solos argilosos. Na Amazônia, é de fácil ocorrência em beiradas de áreas de cultivo, onde encontra as condições propícias ao desenvolvimento pleno, solos arenosos e bem drenados, calor o ano inteiro e meia sombra. Até o presente, não há estudos sobre técnicas de cultivo, certamente em razão de seu uso ainda incipiente e sua rusticidade, não tendo ainda chamado a atenção para sua domesticação em cultivos sistematizados.

PROPAGAÇÃO: A propagação de peperomia pode ser feita por sementes ou por enraizamento de estacas. Entretanto, tem sido mais comum o manejo de plantas espontâneas em áreas abertas e úmidas de meia sombra.

EXPERIÊNCIAS RELEVANTES COM A ESPÉCIE: Curiosamente, em ensaios realizados no setor de campos experimentais da Embrapa Hortaliças, em Brasília/DF, o desenvolvimento em canteiros fofos, como os comumente usados para alface, não foi satisfatório. Aparentemente, a peperomia não se desenvolve bem em solos argilosos, preferindo solos mais leves e aerados, com areia ou rochas. Na região Norte, por exemplo, a espécie se desenvolve bem em solos arenosos.

SITUAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE: Peperomia apresenta uma ampla distribuição geográfica no país, com ocorrência nas cinco grandes regiões do país. A espécie não está incluída na Portaria MMA nº 443, de 17 de dezembro de 2014, que trata das espécies da flora

FIGURA 3 - Colheita de *Peperomia pellucida*. Fonte: Nuno Madeira



FIGURA 4 - Ceviche com peperômia, iguaria preparada pelo gastrólogo Michel Abras, Senac-MG



Fonte: Michel Abras

brasileira ameaçadas de extinção. *P. pellucida* é uma espécie que está classificada apenas como pouco preocupante (LC). Há relatos de sua ocorrência relativamente abundante no Parque Nacional da Serra dos Órgãos, região serrana do Rio de Janeiro.

PERSPECTIVAS E RECOMENDAÇÕES: Com a crescente demanda da gastronomia por paladares exóticos, inusitados, a peperômia apresenta enorme potencial de incremento do consumo. Nesse contexto, recomenda-se investir em estudos na área de fitotecnia, de modo

a permitir a produção sistematizada e oferta escalonada, em especial no que diz respeito a práticas de propagação e manejo cultural, assim como de caracterização nutricional em diferentes ambientes.

REFERÊNCIAS

ARRIGONI-BLANK, M.F.; DMITRIEVA, E.G.; FRANZOTTI, E.M.; ANTONIOLLI, A.R.; ANDRADE, M.R.; MARCHIORO, M. Anti-inflammatory and analgesic activity of *Peperomia pellucida* (L.) HBK (Piperaceae). **Journal Ethnopharmacology**, 91(2), 215-218, 2004.

BAYMA, J.D.; ARRUDA, M. S.; MÜLLER, A. H.; ARRUDA, A. C.; CANTO, W. C. A dimeric Arc2 compound from *Peperomia pellucida*. **Phytochemistry**, 55(7), 779-782, 2000.

Flora do Brasil. **Piperaceae in Flora do Brasil 2020 em construção**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/floradobrasil/FB12686>>. Acesso em: 27 Ago. 2018

FLORENCE, N.T., HUGUETTE, S.T., HUBERT, D.J., RACELINE, G.K., DESIRE, D.D., PIERRE, K., THEOPHILE, D. Aqueous extract of *Peperomia pellucida* (L.) HBK accelerates fracture healing in Wistar rats. **BMC Complement Altern. Med.** 4(17), 188, 2017.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil:** guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo. 768p. 2014.

OOI, D.J.; IQBAL, S.; ISMAIL, M. Proximate composition, nutritional attributes and mineral composition of *Peperomia pellucida* L. (Ketumpangan air) grown in Malaysia. **Molecules**, 17, 11139-11145, 2012.

QUEIROZ, A.P.S. **Avaliação da atividade antinociceptiva e anti-inflamatória da Pellucidina A e elucidação do mecanismo de ação em modelos in vivo**. Belém, PA: UFPA, 2016. 85p.

THAYS, C.B.L.G.; MIRACY, M.A. ***Peperomia pellucida* L. (H.B.K.): caracterização, desenvolvimento e validação de metodologia para quantificação de flavonóides**. 2011. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Pernambuco, Recife.