

ESPECIARIAS NA GASTRONOMIA MATO-GROSSENSE

Luana da Silva Oliveira¹

RESUMO: Especiarias, termo que designa uma série de produtos de origem vegetal com a característica comum de conferir sabores e aromas agradáveis aos alimentos. São temperos utilizados há muito tempo, que chamam atenção por seus aromas e características marcantes tornando-as imprescindíveis nas mais variadas preparações gastronômicas mato-grossenses. Sendo utilizadas para inúmeras finalidades as especiarias são também assim designadas culturalmente por comunidades tradicionais mato-grossenses, especialmente ervas e frutos, que servem para dar sabor e aroma as diversas preparações na culinária nas diferentes regiões locais. O objetivo do estudo consistiu no levantamento das especiarias comercializadas no Mercado do Porto, em Cuiabá, através da identificação botânica e taxonômica em nível e gênero, principalmente. A pesquisa foi desenvolvida no Mercado do Porto, e a metodologia baseada na aplicação de entrevista semi-estruturada e por indicação denominada *Snowball* com os comerciantes locais durante o primeiro trimestre do ano de 2020. Foram registradas 40 espécies, distribuídas em 15 famílias sendo Solanaceae a mais representativa com 25% das espécies, seguido de Apiaceae e Lamiaceae. O hábito de vida predominante foi o herbáceo com 35%. O Mercado do Porto apresenta um forte potencial para pesquisas científicas por conter grande diversidade de espécies tanto de especiarias quanto de plantas medicinais, ornamentais, entre outras.

Palavras-chave: Especiarias gastronômicas, Mercado do Porto, Usos de plantas

SPICES IN MATO-GROSSENSE GASTRONOMY

ABSTRACT: Species in gastronomy Mato-grossense. Spices, a term that designates a series of products of plant origin with the common characteristic of imparting pleasant flavors and aromas to foods. These spices have been used for a long time, which draw attention for their aromas and striking characteristics making them essential in the most varied gastronomic preparations in Mato Grosso. Spices are also used for many purposes and are thus culturally designated by traditional communities in Mato Grosso, especially herbs and fruits, which serve to give flavor and aroma to the various culinary preparations in different local regions. The objective of the study consisted of a survey of the spices sold in the Porto Market, in Cuiabá, through the botanical and taxonomic identification in level and gender, mainly. The research was developed in the Porto Market, and the methodology based on the application of semi-structured interview and by indication referred to as *Snowball* with local traders during the first quarter of 2020. 40 species were registered, distributed in 15 families, Solanaceae being the most representative with 25% of the species, followed by Apiaceae and Lamiaceae. The predominant habit of life was the herbaceous with 35%. The Porto Market has a strong potential for scientific research as it contains a great diversity of species, both of spices and medicinal and ornamental plants, among others.

Keyword: Gastronomic spices, Porto market, Plant uses

¹Graduanda do Curso de Ciências Biológicas - Bacharelado. UFMT. Cuiabá. MT. luana.bio16@outlook.com

INTRODUÇÃO

As especiarias são temperos que vem sendo utilizados há muito tempo pelas civilizações desde a pré-história, todas as especiarias chamam atenção por seus aromas e características marcantes tornando-as imprescindíveis nas mais variadas preparações gastronômicas em todo mundo (FÁNI, 2014).

A designação “especiaria” obteve grande relevância para o comércio e acúmulo de riqueza na pré-história, sendo utilizadas para inúmeras finalidades como medicinais, embalsamar corpos no Egito e para disfarçar odor e sabor no início da decomposição de carnes (FÁNI, 2014). A importância das especiarias no mundo clássico e medieval tem ligação direta com a saúde, pois não havia uma separação precisa entre alimentos e drogas. Por muito tempo as recomendações médicas para uma vida longa e saudável pregavam uma dieta adequada a constituição física de cada pessoa e ao clima no qual ela vivia. Mais do que curar os médicos procuravam prevenir as doenças. Neste sentido as especiarias e plantas aromáticas serviam para corrigir as alterações que pudessem ocorrer na saúde de uma pessoa causando doença, e para os ricos, com hábitos e alimentação pouco saudáveis, consumir especiarias era uma tentativa de minimizar os efeitos nocivos de seus estilos de vida, em seus corpos (DALBY, 2010).

Durante séculos as especiarias foram mercadorias exóticas e caras. Consumi-las era uma maneira de demonstrar riqueza, poder e generosidade. Podiam ser dadas de presente, legadas em testamentos e usadas, em alguns casos, como moeda (MARQUES, 2016).

Até os dias de hoje não compreendemos muito bem a fascinação pelas especiarias, de modo que, sabemos que não são atualmente produtos extremamente valiosos, pois são simplesmente produtos decorrentes de extrato vegetal. Mas na Europa medieval eram altamente desejados e se tornava extremamente vantajoso para os comerciantes atravessarem grandes distâncias para manter os exóticos produtos sempre presentes, prioritariamente a mesa dos nobres. Por serem em sua grande maioria, duráveis, leves e fáceis de acomodar nos longos percursos, as especiarias viajavam e chegavam a seus destinos com suas características de sabor e odor intactas. Elas eram ideais para o comércio a longa distância e quanto maiores fossem essas distâncias pelas quais eram transportadas, mais desejadas, exóticas e caras se tornavam (MARQUES, 2016).

Nepomuceno (2003) define especiaria como um termo que designa uma série de produtos de origem vegetal com a característica comum de conferir sabores e aromas agradáveis aos alimentos.

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 276 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2005), define especiarias como produtos constituídos de partes de uma ou mais espécies vegetais (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos e sementes); tradicionalmente utilizados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Para Peter (2001), especiarias consistem em folhas, flores, gomos, sementes, cascas, rizomas secos de diferentes plantas.

As especiarias passaram a ser utilizadas na culinária a partir do conhecimento de suas propriedades, como estimular o apetite e conferir aroma antes e durante a decocção. São responsáveis pelo sabor picante em carnes, pescados e verduras e também proporcionam excelentes azeites de cozinha, como o de gergelim. São largamente utilizadas como aromatizantes de licores, destacando-se entre eles o absinto e o anis (FÁNI, 2014).

As especiarias constituem, ainda, destaque importante para molhos, catchups, embutidos e salames, além de serem utilizadas como ingredientes em produtos curtidos e em conservas. Embora haja divergência quanto à lista das principais especiarias utilizadas no mundo, algumas delas são mais conhecidas e sempre citadas nas diversas referências

bibliográficas sobre este tema noz moscada, canela, pimenta, açafrão, entre outros (FÁNI, 2014).

Etnobotânica é a ciência interdisciplinar que aborda a relação que o ser humano possui com as plantas, a sua significação cultural e o manejo com os elementos da flora (CABALLERO, 1979 apud PINTO, 2013). Nesse contexto, Pasa (2019) enfatiza que estudos etnobotânicos apresentam relevância, ao aproximar os conhecimentos empíricos à ciência, no mundo moderno.

A comercialização dessas especiarias é realizada em feiras livres, supermercados, mercearias e nos mercados tradicionais. Os mercados tradicionais unem, concentram, mantêm e difundem o conhecimento empírico sobre os recursos vegetais e animais e, portanto, ajudam a garantir a resiliência e a manutenção do conhecimento popular sobre espécies úteis (ALBUQUERQUE et al., 2007).

A cidade de Cuiabá possui um mercado tradicional localizado no Bairro do Porto, tradicionalmente denominado de Mercado do Porto, fundado em 17 de fevereiro de 1995 e atraindo compradores de várias regiões e assim, se tornando um ponto turístico da cidade. No mercado é possível encontrar variadas especiarias, plantas medicinais, horti-frut, queijos, doces, pescados, açougue, itens para churrasco, artesanatos e bebidas.

Dessa forma, o objetivo do estudo consistiu no levantamento das especiarias comercializadas no Mercado do Porto, em Cuiabá, através da identificação botânica e taxonômica em nível e gênero, principalmente.

MATERIAL E MÉTODOS

Área de estudo

O estudo foi desenvolvido no tradicional mercado Antonio Moisés Nadaf ou simplesmente Mercado do Porto, que se localiza na Av. 08 de Abril no Bairro do Porto em Cuiabá. A área encontra-se delimitada pelas coordenadas geográficas 15°36'50" s 56°06'36" W, conforme Figura 1 (A e B).

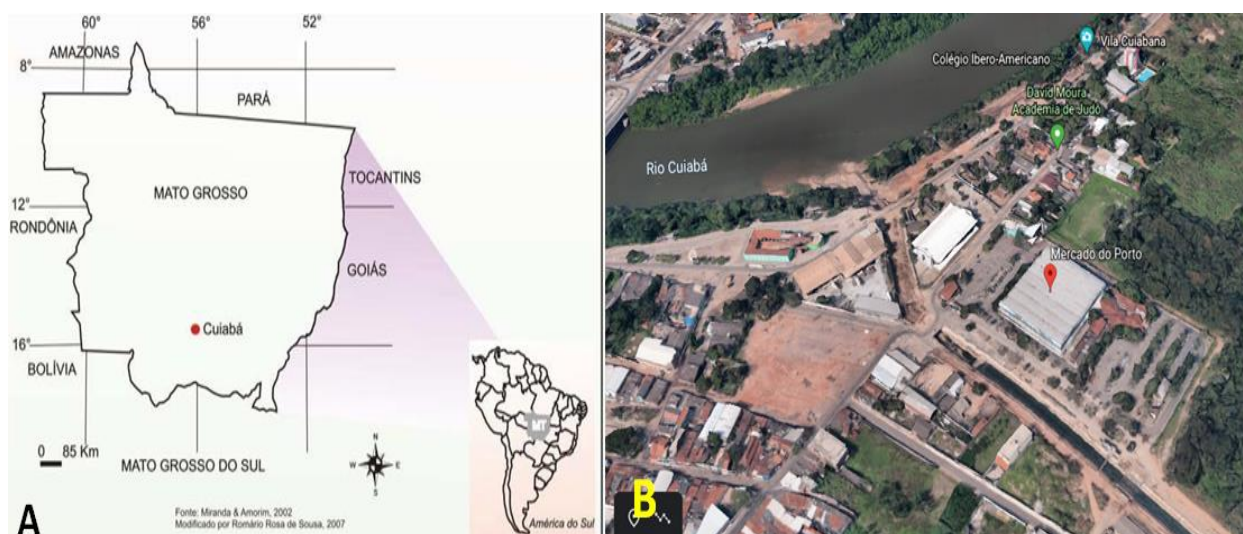


Figura 1: (A) Mapa de Mato Grosso, apontando a capital Cuiabá. (B) Mercado do Porto.
Fonte: Google Earth. 2020.

O município de Cuiabá possui uma cobertura vegetal predominante de Cerrado e o relevo Cuiabano é formado por um conjunto de terras baixas, de 80 a 300m, tendo em seu entorno relevos mais elevados, entre 300 a 600m e o clima com grandes períodos de secas, entre os meses de abril a novembro, e um período chuvoso mais curto, que vai de dezembro a março (MAITELI, 2005).

O surgimento do bairro do Porto se deu em meados do século XVIII, por volta de 1721. Localiza-se as margens do Rio Cuiabá, na Avenida Tenente Coronel Duarte a Oeste da capital mato-grossense. Segundo os relatos o bairro é um dos mais antigos da capital e seu desenvolvimento começou depois da fundação do arraial do Bom Jesus de Cuiabá em 1721. Após a descoberta e exploração do ouro na prainha o bairro do Porto começou a receber diversos navios vindos de várias regiões repletos de mantimentos para abastecer a cidade (Fonte: www.almanaqucuciaba.com.br).

Metodologia

A coleta de dados foi realizada no primeiro trimestre de 2020. Os dados registrados envolveram os dados etnográficos como nome dos participantes, idade, gênero, religião, entre outros. Procedeu-se aos registros fotográficos (das bancas e especiarias) e anotações no diário de campo, sendo anotadas as características botânicas, como os nomes populares regional de cada especiaria. As informações foram registradas através de entrevistas semi-estruturada e aberta, e por indicação denominada *Snowball* (bola-de-neve) (GOODMAN, 1996, após a assinatura do TCLE, conforme autorização CAAE 03646018.9.0000.8124 do CEP Saúde/UFMT).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No total foram registradas cinco entrevistas com cinco entrevistados no mercado do Porto. Onde 20% de dos entrevistados são do estado de Mato Grosso, 20% do Paraná, 20% da Paraíba, 20% de Tocantins e 20% do Japão.

O número de pessoas por família é em média de duas pessoas, geralmente quando casal possui um ou dois filhos. Dos cinco entrevistados, três são do gênero masculino e dois do gênero feminino, a faixa etária dos entrevistados variou entre 28 a 88 anos.

Quando perguntados sobre a religião 40% dos entrevistados não possui, 40% se dizem evangélicos e 20% se denominam cristãos. Para o estado civil 40% são casados e 20% se denominam solteiros ou separados ou viúvos.

O grau de instrução dos participantes foi de 80% para ensino médio completo e 20% para ensino superior completo, todos os entrevistados se denominam feitas e vendedores, com dois salários mínimos mensais.

Quando perguntados há quanto tempo trabalham com especiarias no mercado do Porto as respostas variaram entre 2 a 36 anos. Quanto aos estados fornecedores das especiarias 100% citou os estados de São Paulo, 60% o Mato Grosso, 40% os estados do Paraná e Goiás. Quanto aos países fornecedores 20% citaram a Jamaica e o Chile. Quanto à maior empresa fornecedora de especiarias todos citaram a distribuidora Paiol.

Foram questionados sobre quais plantas medicinais conheciam, 80% citaram o Boldo, 40% Alecrim, Poejo e Camomila, 20% Hibisco, Erva doce, Erva cidreira, Moringa, entre outros.

No total foram registradas 40 espécies distribuídas em 15 famílias botânicas e classificadas nas categorias para formas de uso: alimentar, medicinal, ornamental e místico-religiosa, sendo as mesmas de origem nativa ou exótica.

Plantas exóticas, espécie registradas fora de sua área natural de distribuição geográfica, e espécie nativa apresenta suas populações naturais dentro dos limites de sua distribuição geográfica, participando de ecossistemas onde apresenta seus níveis de interação e controles demográficos (CONAMA, 2011).

Em relação às origens das espécies 15% são da América do Sul, Ásia e Mediterrâneo, entre as espécies encontradas nessas regiões estão *Capsicum annuum* L. (Páprica), *Capsicum baccatum* var. *baccatum* (Pimenta calabresa), *Curcuma longa* L. (Açafrão), *Laurus nobilis* L. (Louro), *Rosmarinus officinalis* L. (Alecrim), *Beta vulgaris* L. (Beterraba), entre outros.

A África teve 10% das representações com *Elaeis guineensis* L. (Dendê), *Petroselinum crispum* (Mill.) Mansf. (Salsa), *Ocimum basilicum* L. (Manjericão) e *Brassica nigra* (L.) W.D.J. Koch. (Mostarda-preta).

Américas, Índia e América Central tiveram 7.5% das espécies, entre elas, *Capsicum chinense* Jacq. (Pimenta biquinho), *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry. (Cravo da Índia), *Murraya koenigii* (L.) Spreng. (Curry), *Solanum lycopersicum* Lam. (Tomate), entre outros.

América tropical e Ásia Central obtiveram 5% das espécies, entre elas estão *Capsicum frutescens* L. (Pimenta malagueta) e *Allium sativum* L. (Alho).

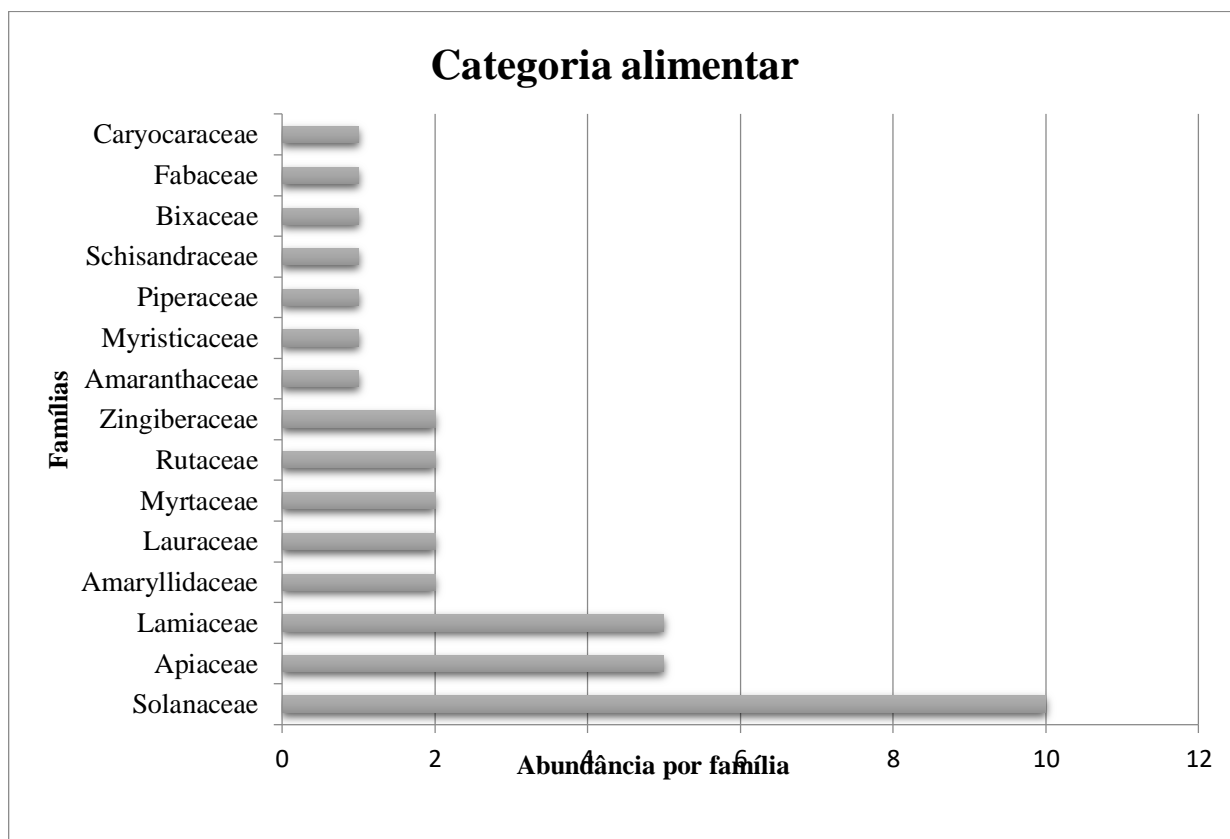
Brasil, China, Europa, Indonésia, Sri Lanka, Turquia e América Central possuem 2.5% cada, de todas as espécies.

Para as espécies nativas do Brasil foi encontrada apenas uma o *Caryocar brasiliense* Cambess. (Pequi), da família Caryocaraceae.

Quanto ao hábito das plantas obtiveram o maior valor as herbáceas com 35% dos exemplares seguido por árvore 25%, e arbusto perene, erva e erva perene arbustiva com 7.5%, seguido de arbusto 5% e arvoreta, herbácea bulbosa, subarbusto e herbácea tuberosa com 2.5%. Para o uso das especiarias pelos entrevistados, a categoria Alimentar foi a mais representativa com 100%. Porém, a multiplicidade de usos se estendeu para etnocategorias como a Medicinal 12.5% e Místico-religiosa com 2.5% cada, onde serão discutidas ao longo do texto.

Para a categoria alimentar as famílias botânicas que mais se destacaram, em ordem decrescente de representatividade são: Solanaceae, seguidos de Apiaceae, Lamiaceae, Amaryllaceae, Lauraceae, entre outras, como na Figura 2.

Figura 2. Famílias com mais representatividade na categoria Alimentar.



Para a categoria Alimentar destaca-se a família Solanaceae (25%), com o uso das espécies *Capsicum annuum* L. (Páprica 25%), *Capsicum chinense* Jacq. (Pimenta biquinho e bode 20%), *Capsicum baccatum* var. *pendulum* (Willd.) Eshbaugh (Pimenta calabresa 10%), *Capsicum frutescens* L. (Pimenta malagueta 10%), *Capsicum baccatum* var. *praetermissum* (Pimenta cumari verde 2.5%) e *Solanum lycopersicum* Lam. (Tomate 2.5%).

Dentre as plantas vasculares, a família Solanaceae é considerada uma das maiores, representada por aproximadamente 2.500 a 3.000 espécies distribuídas em 96 gêneros. A família é amplamente distribuída em todas as regiões tropicais e temperadas no mundo, com centros de diversidade ocorrendo na América Central e do Sul e Austrália (D'ARCY, 1991; HUNZIKER, 1979, 2000, SOUZA et al., 2018).

Atualmente no Brasil a família Solanaceae é representada por 34 gêneros e 470 espécies de plantas distribuídas entre os biomas brasileiros (STEHMANN et al., 2014). A presente família é muito conhecida devido a sua alta diversidade de espécies com grande importância econômica como fonte de alimentos (batatas, tomates, beringelas, pimentas e outras), com propriedades medicinais (tabaco, beladona, mandrágora, etc.) e plantas ornamentais (petúnias e jasmims, entre outras) (REIS, 2003; KNAPP et al., 2004; PINTO et al., 2011; SILVA et al., 2003).

A diversidade e representatividade da Solanaceae deve a popularidade das pimentas na região, que pode ser utilizada em diversas preparações culinárias, como citada pelos participantes onde os mesmos os usam esse tempero em carnes, sopas, peixes e feijão, que mesmo que indiretamente trazem benefícios a saúde por ser um alimento termogênico.

O Brasil produz atualmente em torno de quarenta mil toneladas de pimentas, obtidas em cerca de dois mil hectares espalhados por quase todas as regiões. Os Estados brasileiros maiores

produtores são: Minas Gerais, Goiás, São Paulo, Ceará e Rio Grande do Sul (EMBRAPA, 2008). Segundo a Embrapa (2008), em alguns casos, as pimenteiras prestam-se como plantas ornamentais, em razão da folhagem variegada, do porte anão e da variada coloração exibida pelos frutos em diferentes estádios de maturação.

As espécies domesticadas de *Capsicum* em geral são autógamias, ou seja, são autopolinizadas (o pólen de uma flor fecunda o estigma da mesma flor). No processo de autogamia não ocorre recombinação genética e, por isso, todos os frutos provenientes de uma mesma planta serão iguais e as sementes produzirão plantas semelhantes (EMBRAPA, 2008).

No Brasil são feitos diferentes usos das pimentas e para cada um existe um tipo de preparo ou procedimento. As pimentas podem ser saboreadas frescas, puras, desidratadas (que podem ser secas ao sol ou por outras técnicas, duram mais, ardem menos) e frescas em molhos (SILVA, 1996).

As pimentas são estimulantes do apetite e auxiliares da digestão. Sua ingestão aumenta a salivagem e estimula a secreção gástrica e a mobilidade gastrintestinal, promovendo a sensação de bem-estar após a ingestão (BONTEMPO, 2007).

Das espécies encontradas na família Solanaceae, a páprica (*Capsicum annuum*) é a especiaria mais citada pelos entrevistados, em todas as bancas havia algumas ou todas as variedades das especiarias, podendo ser páprica picante, doce ou defumada. Entre os participantes o tipo de preparo com essa especiaria mais utilizado são as carnes (bovina, suína e aves) para churrasco ou molhos, e também para o preparado de feijão, massas e batatas.

De acordo com Bento et al. (2007), pimenteiras do gênero *Capsicum* são amplamente cultivadas pelo mundo, sendo utilizadas como matéria-prima para as indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética.

O *Capsicum* é nativo das Américas do Norte e do Sul, e a maior parte da diversidade genética está concentrada na Bolívia, Peru, Brasil e México. Este gênero compreende mais de 30 espécies, e *C. annuum* é a mais amplamente cultivada e economicamente importante, e foi domesticada no México há milhares de anos e inclui frutas doces e picantes, com uma infinidade de formas, cores e tamanhos (PERRY, 2007.; USDA-ARS, 2011). O valor culinário e gastronômico está no fato de que essa espécie possui características únicas em termos de aroma, cor e sabor, que são aprimoradas pelo processo de desidratação (GARCÍA, 2017).

As espécies *C. baccatum* (Pimenta calabresa), *C. frutescens* L. (Pimenta malagueta) tiveram 10% de representação cada uma e a *C. baccatum* var. *praetermissum* (Pimenta cumari verde) obteve a 2.5% das espécies.

Todas são largamente utilizadas pela população principalmente em natura e nas conservas geralmente preparadas com óleo vegetal ou vinagre, usualmente são consumidas em molhos, carnes ou feijão.

A *C. baccatum* (Pimenta calabresa) é mais conhecida popularmente como dedo de moça, é um fruto saboroso ligeiramente picante, pode ser encontrada em conservas, frescas ou líquidas. A forma desidratada em forma de flocos com semente recebe o nome de pimenta calabresa. Os entrevistados relataram que a utiliza essa espécie no preparo de vários pratos, mais usuais em frutos do mar e carnes (bovinas e aves) e em sopas e molhos. Segundo dados da Embrapa (2008), é uma das pimentas mais consumidas no Brasil, principalmente nas regiões Sul e Sudeste, onde é muito usada no preparo de molhos ou desidratada na forma de flocos com semente, sendo que o Rio Grande do Sul é o maior produtor, chegando a produzir 500 toneladas, destinadas ao mercado nacional.

Por ser fonte de algumas vitaminas como A, B e C e ter alguns componentes como o ferro, potássio, magnésio e aminoácidos os entrevistados acreditam que as uniões desses elementos podem trazer alguns benefícios a saúde como melhora na pressão arterial, auxiliar no emagrecimento, aumentar a imunidade e melhorar a digestão dos alimentos, mas, entretanto,

não há nenhuma comprovação científica sobre esses benefícios, exceto a melhora na digestão, como já foi discutido acima.

A *C. frutescens* L. (Pimenta malagueta), conhecida também como malagueta ou malagueta devido à variação no tamanho, pode ser encontrada em todo Brasil e é muito apreciada pelos cuiabanos. No mercado do Porto pode ser encontrada in natura ou em conservas preparadas com óleos vegetais ou vinagre, os entrevistados relataram que utilizam essa pimenta no preparo de molhos vermelhos a base de tomate, carnes (bovinas e suínas) e peixes. É muito cultivada na Zona da Mata Mineira, onde são produzidas anualmente cerca de cem toneladas, destinadas tanto para o consumo *in natura* quanto para a fabricação de molhos e conservas (EMBRAPA, 2008). Essa espécie não é muito diferente das outras, pois apresenta teores altos de capsaicina, piperina (que se encontra principalmente na pimenta do reino, porém está presente nas demais espécies de pimenta), devido a esses dois componentes acontece a ação metabólica, pois esses elementos estimulam os receptores sensíveis existentes na língua e na boca.

Ao serem atingidos quimicamente por tais substâncias, esses receptores nervosos transmitem ao cérebro uma mensagem informando que a sua boca estaria sofrendo queimaduras. Imediatamente o cérebro gera uma resposta ordenando ações no sentido de salvá-lo do suposto fogo e, com isso, vários agentes entram em cena para refrescá-lo: a pessoa começa a salivar, sua face transpira e seu nariz fica úmido. Além disso, embora a pimenta não tenha provocado nenhum dano físico real, o cérebro, enganado pela informação que sua boca estaria pegando fogo, começa a fabricar endorfinas que permanecem por um bom tempo no seu organismo, provocando uma sensação de bem-estar (SEMEDO et al., 2004). Ainda apresentam teores de vitamina C superiores aos encontrados no pimentão e demais olerícolas produzidas no Brasil (ARAÚJO, 2005). O que leva a aumentar a imunidade, proteger contra resfriados, acelerar a cicatrização, entre outras patologias. As espécies representantes da família Solanaceae estão retratadas na Tabela 1.

A segunda família mais representativa foi Apiaceae (12.5%) com as espécies *Coriandrum sativum* L. (Coentro 7.5%), *Petroselinum crispum* (Mill.) Mansf. (Salsa 5%), *Cuminum cyminum* L. (Cominho 2.5%), *Foeniculum vulgare* Mill. (Funcho 2.5%) e *Daucus carota* subsp. *Sativus* (Cenoura 2.5%).

A família Apiaceae é conhecida por apresentar alguns óleos essenciais (DETHIER, 1941) na folha como limoneno e linalol (HADARUGA et al., 2005); monoterpenos e cumarinas (RIBEIRO & KAPLAN, 2002; RAZAVI et al., 2008). As cumarinas estão presentes em diferentes partes das plantas tanto nas raízes como nas flores e frutos (RIBEIRO & KAPLAN, 2002).

A família tem grande importância econômica, por apresentar espécies alimentícias, condimentares, bem como utilizadas em perfumaria ou como essências em bebidas alcoólicas. Além disso, são fontes de gomas e resinas que têm grande uso medicinal como sedativos, antiespasmódicos, estimulantes, e até venenos (CORRÊA & PIRANI, 1999).

Tabela 1. Espécies da família Solanaceae no Mercado do Porto em Cuiabá. MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Capsicum annuum</i> L.	Páprica	Triturada e defumada
<i>Capsicum annuum</i> L.	Páprica	Doce triturada
<i>Capsicum annuum</i> L.	Páprica	Picante triturada
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta biquinho	Pimenta em conserva
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta bode	Pimenta em conserva
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta bode amarela	Pimenta em conserva
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh	Pimenta calabresa	Pimenta em conserva
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>praetermissum</i>	Pimenta cumari verde	Pimenta em conserva
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Pimenta malagueta	Pimenta em conserva
<i>Solanum lycopersicum</i> Lam.	Tomate	Tomate seco

A representatividade da família descrita acima se deve a popularidade dessas especiarias na capital mato-grossense, principalmente com uso do *Coriandrum sativum* L. (Coentro), por ser um tempero versátil e apresentado de várias formas, podendo ser desidratado tanto folhas quanto os frutos ou in natura. Os entrevistados relataram que utilizam as variadas formas do Coentro para o tempero de saladas, molhos com carnes (bovina e aves), ensopados com peixe e feijão. Há relatos também de que o chá das folhas in natura ajuda a prevenir anemia, melhorar a digestão e auxilia no combate a infecções intestinais. Apesar de ser considerada uma cultura de "fundo de quintal", grande número de produtores está envolvido com a produção, tornando-se uma cultura de grande importância socioeconômica, especialmente para a horticultura do Norte e Nordeste do país. Possui um alto valor de mercado, ficando atrás apenas da alface em importação e produção nacional (SILVA et al., 2012). De acordo com Melo et al. (2003), as folhas de coentro no Brasil são muito utilizadas como tempero na culinária, especialmente na região nordeste. No Nordeste o Coentro é muito utilizado nos preparos com feijão, sopa, sururu, sarapatel e com frutos do mar e peixes. Em outros lugares do Brasil e do mundo, essa especiaria é utilizada ainda na preparação de moqueca, ceviche e é um dos ingredientes do curry.

Desde a antiguidade, principalmente na região do mediterrâneo e leste europeu, há registros da utilização medicinal (ISHIKAWA et al., 2003). Tanto os frutos como as folhas do coentro apresentam propriedades estomáquicas e carminativas, sendo que em Farmacopéias Européias há o registro do fruto para tais finalidades (COSTA, 2002). Ainda, o coentro é utilizado como antipirético, anti-helmíntico e analgésico no tratamento de dores articulares e reumatismo (ISHIKAWA et al., 2003). O óleo essencial do fruto é empregado na perfumaria, em preparações farmacêuticas como flavorizante e edulcorante em medicamentos e bebidas alcoólicas (COSTA, 2002). São diversas as pesquisas que mostram que o coentro apresenta atividades como hipolipemiante (CHITHRA & LEELAMMA, 1997), antimicrobiana (LO CANTORE et al., 2004), hipoglicemiante (GRAY & FLATT, 1999; EIDI et al., 2009), anti-hipertensiva e diurética (JABEEN et al., 2009).

Outra especiaria muito utilizada é a *Petroselinum crispum* (Mill.) Mansf. (Salsa), bastante utilizada também pelos cuiabanos, à espécie pode ser encontrada no mercado do Porto in natura (folhas), ou os frutos e folhas desidratadas. Os participantes relatam que a espécie é muito procurada em suas diversas formas, onde contam que usam a especiaria nos preparos de carnes (bovino e aves), sopas, caldos, feijoada, arroz e na finalização de massas. Alguns ainda evidenciam os benefícios da especiaria na saúde, sendo utilizada para prevenção de pedras nos rins, controlar a pressão arterial e combater a infecção urinária.

É amplamente utilizada no Brasil e no mundo, sendo possivelmente a erva condimentar mais universal. Seu óleo essencial obtido tanto das folhas quanto das sementes é também utilizado como flavour em muitas fragrâncias na perfumaria (LORENZI & MATOS, 2002).

Os benefícios da salsa estão mais além do que um simples condimento na culinária e na composição de outros produtos alimentícios. Esta planta pode representar um aliado à nossa saúde, pois demonstra possuir ação diurética (CAMPOS et al., 2009), estimula a menstruação e na prevenção de doenças cardiovasculares (FILHO, 2014). Além disso, propriedades medicinais com ação anticoagulante, antiplaquetário, antidiabética, analgésica, antibacteriana, antioxidante, entre outras, a qual levam ao seu uso na medicina alternativa como alimento funcional (CHAVES et al., 2008; FARZAEI et al., 2013; LEANDRO, 2015).

A Salsa é uma especiaria muito versátil além dos pratos já citados ela ainda pode ser usada em alimentos ricos em amido como batata e grãos também combinam com abóbora e cenoura. Ainda complementa o sabor de ingredientes como azeitonas, pimentas, alcaparras e anchovas, e aromatiza com queijos. Além disso, ainda são usadas para decoração de pratos de saladas, patês, sopas e molhos.

Outra especiaria muito apreciada mundialmente é *Cuminum cyminum* L. (Cominho), porém não é muito comum na cultura gastronômica Cuiabana sendo encontrada em apenas 2.5% das especiarias estudadas no mercado do Porto. A parte da planta comercializada são as sementes inteiras ou trituradas, no caso do mercado do Porto foi encontrada apenas na forma inteira. Segundo o entrevistado ele utiliza essa especiaria para temperar carnes (bovina, aves) e feijão e grãos.

As sementes de cominho são usadas liberalmente em várias cozinhas de diversas culturas alimentares desde os tempos antigos, tanto em formas inteiras como moídas. Na Índia, as sementes de cominho são usadas há milhares de anos como ingrediente tradicional de inúmeros pratos, incluindo kormas e sopas, e também formam um ingrediente de várias outras misturas de especiarias. Além do uso de alimentos, também possui muitas aplicações na medicina tradicional. No sistema ayurvédico da medicina na Índia, as sementes de cominho têm imenso valor medicinal, principalmente para distúrbios digestivos. Eles são usados na diarreia crônica e dispepsia (SRINIVASAN, 2018).

As sementes de cominho são nutricionalmente ricas, elas fornecem grandes quantidades de gordura (especialmente gordura monoinsaturada), proteína e fibra alimentar. Vitaminas B e E e vários minerais da dieta, especialmente ferro, também são consideráveis nas sementes de cominho. O cominho tem um sabor forte distinto. Seu aroma quente é devido ao seu conteúdo de óleo essencial (SRINIVASAN, 2018).

Por esse aroma tão marcante e sabor acentuado que o cominho é utilizado na gastronomia de inúmeros lugares, entre as preparações de pratos realizados no Brasil e no mundo está, purê de abóbora com cominho, tacos de frango mexicanos ao cominho, pão de cominho e feijão com cominho. Espécies da família Apiaceae estão apresentadas na Tabela 2.

Tabela 2. Espécies da família Apiaceae no Mercado do Porto em Cuiabá, MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Mansf.	Salsa	Folhas desidratadas
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coentro	Folhas e grãos desidratados
<i>Cuminum cyminum</i> L.	Cominho	Cominho triturado
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Funcho	Folhas desidratadas
<i>Daucus carota</i> subsp. <i>Sativus</i>	Cenoura	Cenoura desidratada em flocos

A terceira família com maior representatividade foi Lamiaceae (12.5%) com as espécies *Origanum vulgare* L. (Orégano 12.5%), *Ocimum basilicum* L. (Manjeriçãõ 7.5%), *Rosmarinus officinalis* L. (Alecrim 5%), *Salvia officinalis* L. (Sálvia 5%) e *Thymus vulgaris* L. (Tomilho 2.5%).

A Família botânica Lamiaceae, é composta por diversas espécies de plantas com interesse econômico e medicinal. É representada por 7.200 espécies, incluídas em 236 gêneros, com distribuição cosmopolita, ocorrendo, principalmente, em regiões tropicais (HARLEY, 1996). No Brasil são reconhecidos 46 gêneros e 524 espécies, sendo seis gêneros e 343 espécies endêmicos (BFG, 2018). Tem como característica principal seu aroma bastante marcante e fácil de distinguir. Sua utilização comercial é bem relevante, sendo utilizadas para extração de óleos e chás, é utilizada na culinária, e na aromaterapia. Outras espécies são utilizadas também como ornamentação paisagística (TRINDADE et. al., 2016).

Na gastronomia os representantes dessa família são muito utilizados para temperar os alimentos e preparar sucos e chás por possuírem aroma marcante, sabor intenso e refrescante.

No mercado do Porto os entrevistados disseram que usam essas espécies para compor o sabor vários alimentos como, todos os tipos de carnes, saladas, sopas, feijão, arroz e caldos. A espécie mais encontrada nas bancas do mercado foi a *Origanum vulgare* (Orégano) é encontrada para venda na forma de folhas desidratadas. É uma erva aromática nativa do Mediterrâneo, porém pode ser encontrada em vários do mundo, é cultivada e vendida principalmente para uso culinário, por ser uma especiaria muito versátil pode ser usada para temperar saladas, molhos, massas, carnes, peixes, feijão, entre outros. Apesar do seu grande uso culinário possui também propriedades medicinais relevantes. Apesar de muito utilizado no Brasil, o orégano é importado principalmente do Chile para suprir as necessidades nacionais (DE OLIVEIRA, 2017).

Ainda é muito apreciado em países como Itália, México, Espanha e América Latina. Na gastronomia italiana, o orégão é um ingrediente essencial, usado em, sensivelmente, todos os preparados. No México é mais utilizado em feijão, burritos, recheio para tacos e salsas. Em Espanha e na América Latina é largamente utilizado em carnes guisadas e assadas, sopas e legumes assados no forno. O seu sabor forte resulta extremamente bem em grelhados, recheios, sopas vigorosas, marinadas, guisados de legumes e até mesmo em hambúrgueres (NORMAN, 2004).

Como medicinal é considerada uma planta tônica e tem uma grande diversidade de propriedades medicinais, sendo as propriedades digestivas e expectorantes as que mais se enfatizam (CLEVELY & RICHMOND, 1998). É devido ao seu poder béquico-expetorante, essencialmente, que ela tem maior utilidade medicinal tendo-lhe sido reconhecida uma eficácia efetiva contra a tosse convulsa em crianças dos 2 aos 12 anos, sendo que, em adultos se notou a sua capacidade de acalmar as tosses violentas acompanhadas de broncorreia e também em idosos se verificou que esta planta acalmava os acessos de tosses extenuantes, seguidas de gripes e de catarros brônquicos (PIRES, 2013). O orégão foi, desde sempre, utilizado pelos camponeses em infusões e inalações contra afecções brônquicas, sendo considerada “uma planta peitoral” (LIENTAGHI, 2002).

Já a espécie *Ocimum basilicum* (Manjeriçãõ) foi a segunda mais representativa dentro da família Lamiaceae, é uma planta herbácea aromática, alimentar e medicinal originária da Índia. A produção brasileira de manjeriçãõ é praticada principalmente por pequenos produtores e é voltada para comercialização de folhas verdes aromáticas (MAY et al., 2008). No mercado do Porto essa espécie foi encontrada na forma de folhas desidratadas, os relatantes disseram que utilizam o Manjeriçãõ no preparo de molhos, massas, carnes, peixes e sopas, ainda disseram que usam as folhas para chás medicinais para auxiliar no tratamento de problemas estomacais e de garganta. Ainda segundo Furlan (1998), o Manjeriçãõ é considerado indispensável na pizza

marguerita e no molho pesto, combinando ainda com tomates, molho de tomate, carne e aves. Medicinalmente é considerado poderoso antisséptico, carminativo, digestivo, inseticida e analgésico (FURLAN, 1998). Segundo Favorito (2011) utiliza-se as folhas e flores do manjeriço para obtenção de chás por suas propriedades tônicas e digestivas, além de auxiliar no tratamento de problemas respiratórios e reumáticos.

Outra espécie encontrada no mercado do Porto foi o *Rosmarinus officinalis* L. (Alecrim), uma erva aromática, alimentar e medicinal originária do Mediterrâneo. No Porto pode ser encontrado na forma de folhas desidratadas, os entrevistados relataram que utilizam o Alecrim para temperar molhos, batatas e carnes (suína e aves). Ainda relataram que o Alecrim é uma poderosa erva místico-religiosa, um dos usos citados foram os banhos de descarrego e as benzeções utilizando as folhas da planta. Na culinária é utilizado por suas peculiaridades antioxidantes, ainda é utilizado como medicinal e como místico-religioso (OLIVEIRA, 2019). Atua como estimulante digestivo, para a falta de apetite, contra azia, problemas respiratórios e debilidade cardíaca (cardiotônico). Por suas virtudes tônicas e estimulantes, atua sobre o sistema nervoso (cansaço mental) e cansaço físico. É anti-séptico, diurético, anti-espasmódico (uso interno: vesícula e duodeno), cicatrizante (uso externo), protetor hepático, anti-tumoral, anti-depressivo natural e vasodilatador (PENTEADO, 2005). Espécies representantes da família Lamiaceae estão dispostas na Tabela 3.

Tabela 3. Espécies da família Lamiaceae no Mercado do Porto em Cuiabá, MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Alecrim	Folhas de alecrim desidratadas
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Manjeriço	Folhas desidratadas
<i>Origanum vulgare</i> L.	Orégano	Folhas desidratadas
<i>Salvia officinalis</i> L.	Sálvia	Folhas desidratadas
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Tomilho	Folhas desidratadas
<i>Origanum majorana</i> L.	Manjerona	Folhas desidratadas

A quarta família de maior representatividade foi Amaryllidaceae (5%), com as espécies *Allium sativum* L. (Alho 5%) e *Allium cepa* L. (Cebola 5%). É uma família de plantas herbáceas, perenes, bulbosas ou rizomatosas, podendo ser aquáticas, terrestres ou epífitas. Estão distribuídas, principalmente, no continente africano, sendo comumente encontradas na África do Sul, região considerada o centro primário de diversificação, em alguns países da América do Sul e em países próximos ao Mediterrâneo (HEYWOOD, 1993).

No Brasil, observa-se ocorrência de 135 espécies da família das Amaryllidaceae, que estão distribuídas em 18 gêneros (DUTILH & OLIVEIRA, 2015). É uma família que se destaca pelo seu valor econômico, por ser considerada alimentar, medicinal e ornamental.

A espécie *Allium sativum* (Alho) encontrada no mercado do Porto é vendido desidratado em grânulos, in natura e triturado. É muito consumido pela população mato-grossense, os entrevistados relataram que utilizam o alho em inúmeras preparações como em arroz, feijão, todos os tipos de carnes, caldos, sopas, assados, saladas e massas. O Alho é um alimento natural e versátil, podendo ser assado, frito, picado ou amassado, como os entrevistados destacaram é uma especiaria natural que pode ser utilizada de várias formas com resultados excelentes, uma forma bem conhecida do preparo com essa especiaria é o Alho assado que serve de acompanhamento para variadas carnes, pão e para aromatizar azeite. Outra forma bem comum

e de sabor marcante são os chips de alho, que acompanha carnes, peixes ou massas ao alho e óleo. Por ser tão consumido no Brasil inteiro é uma fonte econômica para o país. De acordo com Sedoguchi et. al (2002) o alho é a quarta hortaliça em importância econômica no Brasil, que além do seu valor nutricional ainda contribuindo assim com a cura de várias doenças.

Em 2013 o Brasil foi o país em que mais consumiu alho, chegando a 1,5 kg por habitante durante o ano, sendo que somente cerca de 1/3 de consumo é produzido aqui no Brasil, havendo assim a necessidade de importar este produto (CRUZ, 2019).

É um alimento rico em muitas vitaminas como A, C, E e do complexo B, além de minerais, aminoácidos e enzimas. De acordo com Leonêz (2008) e Quintae (2006) o consumo de oito gramas por dia do alho é capaz de reduzir riscos de enfarte, favorecer o bom funcionamento do sistema imunológico, reduzir a glicose sanguínea, reduzir o colesterol LDL, aumentar o colesterol HDL, combater bactérias e vírus, prevenir a aterosclerose e prevenir o câncer, porém, é importante a suspensão do consumo durante a gravidez. Ainda segundo Corzo, M; Corzo, N & Villamiel (2007) é um alimento rico em alicina que possui ação antiviral, antifúngica e antibiótica, tem considerável teor de selênio agindo como antioxidante e alina que apresenta ação hipotensora e hipoglicemiante.

A outra espécie dessa família encontrada no mercado do Porto foi a *Allium cepa* (Cebola), no Porto ela foi encontrada na forma desidratada granulada, assim como o Alho também é uma especiaria muito consumida pelos Cuiabanos, os relatantes disseram que utilizam a Cebola no preparo de sopas, todos os tipos de carnes, molhos, pizzas, arroz, feijão e saladas. Por ser muito versátil e de sabor marcante a espécie pode ser encontrada geralmente em forma desidratada, in natura ou em pó. É relacionada ao seu valor econômico, alimentar e medicinal.

Popularmente usada como especiaria a Cebola é a base de muitos temperos, oferecendo um sabor único a cada preparo, podendo ser utilizada crua nas saladas, no preparo de patês, pães, biscoitos e na famosa onionrings (cebola á milanesa) muito apreciada principalmente nas redes de fast food, a Cebola ainda pode ser usada assada como acompanhamento para o churrasco.

Porém além de todas as formas versáteis de uso na culinária e sua importância econômica, a Cebola ainda auxilia nos tratamentos de algumas enfermidades. É fonte de vários nutrientes, rica em fibras e vitaminas B1, B2 e vitamina C. Além disso, ainda possui minerais como cálcio, ferro, fósforo, potássio, entre outros.

A Cebola atua como agente antihipertensivo (GRISOLIA & TAKARASHI, 1991), antitrombótico (BORDIA et al., 1996; CHEN et al., 2000), bactericida (ZOHRI et al., 1995), antidiabético (SHEELA et al., 1995; KUMARI et al., 1995; BABU & SRINIVASAN, 1997; ZIYYAT et al., 1997; KELKAR et al., 2001), antioxidante (HELEN et al., 1999; HELEN et al., 2000), agente preventivo ao câncer (FUKUSHIMA et al., 1997; ITO et al., 1997; TEYSSIER, 2001) e também a osteoporose (MUHLBAUER et al., 2002). Espécies representantes da família Amaryllidaceae estão caracterizadas na Tabela 4.

Tabela 4. Espécies da família Amaryllidaceae no Mercado do Porto em Cuiabá, MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Allium sativum</i> L.	Alho	Alho desidratado, em natura e pó
<i>Allium cepa</i> L.	Cebola	Cebola desidratada granulada

Outra família que se destacou por suas especiarias foi Lauraceae (5%) com as espécies *Cinnamomum sp.* (Canela 5%) e *Laurus nobilis L.* (Louro 2.5%). Lauraceae possui distribuição pantropical sendo bem representada na América, Ásia tropical, Austrália e Madagascar e pouco expressiva no sul da África. Compreende cerca de 50 gêneros e 2.500-3.000 espécies (ROHWER, 1993a; VAN DER Werff & RICHTER, 1996). No Brasil, a família é reconhecida por 23 gêneros e 434 espécies (QUINET et al., 2012). Economicamente, Lauraceae é de grande relevância na indústria madeireira, sendo utilizada principalmente para mobiliários de luxo (RIZZINI, 1971). Fornecem ainda óleos essenciais e alcalóides empregados na perfumaria, cosmetologia e na fabricação de fármacos (MARQUES, 2001). Do ponto de vista ecológico formam um importante grupo, principalmente na região Neotropical, onde está entre as famílias de maior riqueza em diferentes comunidades, especialmente nas florestas de terras baixas ou em altitudes intermediárias (GENTRY, 1988). Em remanescentes de Floresta Atlântica, Lauraceae vem sendo apontada como uma das mais representativas, tanto em número de indivíduos quanto em riqueza de táxons (QUINET & ANDREATA, 2002).

Entre as espécies dessa família encontrada no mercado do Porto esta *Cinnamomum sp.* (Canela), sendo que foi vista para venda apenas em seu formato empó. A canela é uma das especiarias mais antigas conhecidas, sendo mencionada na Bíblia e usada no Egito antigo não apenas como uma bebida aromática e um fármaco, mas também como um agente de embalsamamento (DUARTE, 2014). A parte interna da casca do tronco e dos ramos constitui a canela do comércio, com vasto uso mundial na perfumaria e na culinária, devido suas propriedades aromáticas e condimentares além de ser, popularmente, utilizada como estimulante, tônica, carminativa e antiespasmódica (ALMEIDA, 1993).

Os entrevistados disseram que utilizam a canela para aromatizar pratos doces como canjica, arroz doce, doce de abóbora e o tradicional bolinho de chuva. Além desses usos citados pelos entrevistados a canela ainda pode ser bem mais versátil na gastronomia, não comumente, mais usual, a canela aromatiza muito bem com pratos salgados como em carnes (bovina, aves), sopas e quibe assado, ainda pode ser feito o chá com a casca da canela e combinar ele com ervas como a erva cidreira e a erva doce. Além dos usos na alimentação a canela é utilizada medicinalmente, segundo Costa (2002) ela pode ser utilizada para o tratamento de distúrbios digestivos e menstruais devido às propriedades estomacais, carminativas e emenagógicas. Em quantidades excessivas irritam fortemente as mucosas e podem provocar gastrites, hematurias e até o aborto. Nas farmácias a canela é usada como corretivo do cheiro e sabor e na preparação de certos medicamentos, mas o uso principal da canela é como condimento e aromatizante (DUARTE, 2014).

Segundo Lima et al. (2005) a canela possui como componente principal o eugenol que pode chegar de 60% a 70% da composição total da planta. Os efeitos medicinais do eugenol são para auxiliar no tratamento de náuseas, flatulências, indigestão e diarreia.

Outras espécies encontradas no mercado do Porto na forma de folha desidratada foi *Laurus nobilis L.* (Louro), uma especiaria apreciada pelos mato-grossenses. É originária da Ásia, porém muito cultivada no Sul e Sudeste do Brasil. Essa espécie possui muitas utilidades, segundo Fochesato et al., (2006), a planta de louro pode ser utilizada em projetos paisagísticos além de representar uma fonte de renda, pois também é fonte de madeira e suas folhas são utilizadas como aromatizantes na culinária. Conforme pesquisas de Cardoso et al., (2010), as folhas do louro podem ser usadas como tempero em carnes vermelhas, brancas e peixes, feijão, cremes de leite, ovos e pudins. No mercado do Porto os resultados foram semelhantes, os entrevistados relataram que utilizam a especiaria para temperar arroz, feijão, carnes (bovina e aves), peixes, farofa e feijoadada.

Outro benefício do louro é na saúde por conter vitaminas A e C, minerais como potássio e selênio, e por ser fonte de antioxidantes. Segundo Cardoso et al., (2010), além de possuírem

usos terapêuticos atuando contra o cansaço muscular e contusões, auxilia no tratamento de hemorróidas, reumatismo e dores de cólicas menstruais. Suas folhas quando preparadas em infusão ajudam na digestão e estimulam o apetite. As espécies da família Lauraceae estão dispostas na Tabela 5.

Tabela 5. Espécies da família Lauraceae no Mercado do Porto em Cuiabá, MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Cinnamomum</i> sp.	Canela	Canela moída
<i>Laurus nobilis</i> L.	Louro	Folhas desidratadas

A família Myrtaceae (5%) também obteve relevância desse estudo com duas espécies *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry. (Cravo da Índia 7.5%) e *Pimenta dioica* (L.) Merr. (Pimenta da Jamaica 7.5%). Espécies da família Myrtaceae geralmente são de hábito arbóreo ou arbustivo, é conhecida por seu valor econômico por conter várias espécies frutíferas que são comercializadas, possui também espécies aromáticas ricas em óleos essenciais muito utilizado em farmácia, perfumaria e culinária.

Myrtaceae possui aproximadamente 132 gêneros e 5760 espécies (GOVAERTS et al., 2015), no Brasil, é constituída por 23 gêneros e 990 espécies (SOBRAL et al., 2015). Nos levantamentos florísticos e fitossociológicos realizados principalmente nas regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil, Myrtaceae frequentemente se destaca como umas das famílias com maior riqueza de espécies (LEITÃO FILHO 1982, 1993; ZIPPARRO et al., 2005; KOCH et al., 2014).

Uma das espécies encontradas nesse estudo foi a *Syzygium aromaticum* (Cravo), popularmente é uma especiaria muito conhecida no mundo inteiro. Trata-se de uma planta com hábito arbóreo, podendo chegar a 15m de altura, segundo Lorenzi & Matos (2002), é uma espécie originária da Indonésia, em que seus botões florais quando secos não utilizados como especiarias na medicina, no comércio e na culinária.

Dos entrevistados no mercado do Porto relataram que utilizam mais essa especiaria na preparação de pratos doces como canjica, arroz doce e doce de abóbora. Disseram também que usam para afugentar formigas de casa, principalmente de potes de açúcar. Fora essas preparações citadas pelos entrevistados o cravo ainda pode ser utilizado em outros pratos doces como torta de maçã, pão de mel e ainda para aromatizar ovos nevados e água saborizada. Pode ser usado também em pratos salgados como picadinho indiano, cebola em conserva, cubos de frango e molhos caseiros.

Além dessas utilidades essa especiaria é aplicada também a medicina por conter fibras, vitaminas tais como A, C, E e K, minerais como cálcio, ferro, sódio, entre outros, além de conter em seu óleo essencial o eugenol que trás diversos benefícios a saúde.

Segundo Lorenzi & Matos (2002), o uso popular da espécie refere-se ao chá dos botões florais como carminativo e estimulante das funções digestivas. Ainda segundo Lisin et al., (1997); Tisserand & Balacs (1995); Nascimento et al., (2000) e Paoli et al., (2007), o alto teor de eugenol e outros bioativos proporcionam ao cravo e seu óleo essencial propriedades antisépticas, bactericidas, fungicidas, parasiticidas, antimicótica, antieméticas, caminativas, tratamento de cólica flatulenta e também no uso tópico nas odontologias.

A outra espécie da família Myrtaceae encontrada no mercado do Porto foi *Pimenta dioica* (L.) Merr. (Pimenta da Jamaica), seus frutos são utilizados como especiaria e segundo Badura (2003), seu aroma e sabor lembram uma combinação de cravo, canela e noz-moscada.

Durante o período de 1600 a 1800, os marinheiros usaram bagas de pimenta da Jamaica para preservar a carne em longas viagens e para se livrar do cheiro de comida em putrefação (BADURA, 2003). Em receitas antigas do século XVIII, podemos encontrar recomendações para adicionar esse tempero ao sabor do chocolate. Agora pimenta da Jamaica é usada em pickles, ketchup e salsichas (BADURA, 2003).

Neste estudo os entrevistados relataram que utilizam a pimenta da Jamaica para temperar carne vermelha, molhos e feijão e disseram também que a espécie não é muito apreciada pelos Cuiabanos, mas vem sendo bem aceita com o tempo.

Além desses usos citados pelos entrevistados a pimenta da Jamaica ainda ajuda a aromatizar conservas, ainda serve de especiaria para mariscos, molho, carnes, biscoitos e sopas.

Além dos usos na culinária a pimenta da Jamaica também é considerada medicinal, segundo relatos de Suárez et al., (1997 b), as populações da América Central e do Caribe utilizam as folhas para o tratamento da hipertensão arterial, diabetes, obesidade, transtornos digestivos, dismenorréia e dores abdominais.

Ainda muitas propriedades biológicas têm sido estudadas e atribuídas à pimenta da Jamaica, como antigripal (PAULA et al., 2010), analgésica e antipirética (LÓPEZ et al., 1998; ZHANG & LOKESHWAR, 2012), anti-hipertensiva (SUAREZ; ULATE; CICCIO, 2000), antioxidante (PADMAKUMARI, SASIDHARAN E SREEKUMAR, 2011), antimicrobiana e fungicida (DIMA et al., 2014). As espécies da família Myrtaceae estão apresentadas na Tabela 6.

Tabela 6. Espécies da família Myrtaceae no Mercado do Porto em Cuiabá, MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Pimenta da Jamaica	Conserva
<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry.	Cravo da Índia	Semente

Outra família que se destacou nesse estudo foi Rutaceae (5%) com as especiarias Curry (5%) e Lemon pepper (2.5%). Consiste em cerca de 165 gêneros e 2000 espécies, com distribuição na região tropical e subtropical com maior representatividade na América tropical, sul da África e Austrália (GROPPO et al., 2012). No Brasil, ocorrem 33 gêneros e cerca de 194 espécies com centros de diversidade na Amazônia e Mata Atlântica (FLORA DO BRASIL, 2020).

Essa família é conhecida principalmente pelas espécies do gênero *Citrus* que é muito popular em todo Brasil, ao passo é extremamente importante para a economia do país. Os *citros* encontram-se entre as frutas mais consumidas pelos brasileiros, sendo cultivados em praticamente todos os estados. Consequentemente, o Brasil é o maior produtor mundial, com uma população estimada em 250 milhões de plantas, distribuída em uma área de 940 mil hectares, onde são produzidas 20,5 milhões de toneladas de fruta por ano (AGRIANUAL, 2009).

O Curry é uma especiaria que engloba várias outras que geralmente são *Curcuma longa* L. (Açafrão), *Zingiber officinale* Roscoe. (Gengibre), *Capsicum sp.* (Pimenta), *Cuminum cyminum* L. (Cominho), *Pimenta dioica* (L.) Merr. (Pimenta da Jamaica), *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry. (Cravo), *Tamarindus indica* L. (Tamarindo) e *Coriandrum sativum* L. (Coentro), essa composição pode mudar dependendo da região. Não é uma especiaria muito comum entre os Mato-grossenses, no mercado do Porto foi encontrado para venda somente em pó, dos entrevistados apenas um disse que utiliza o Curry para temperar arroz e frango. O Curry

é muito nos países asiáticos principalmente Índia e Tailândia e por lá é utilizado para aromatizar todos os tipos de carnes, pescados, frutos do mar, molhos e legumes.

Os populares ainda acreditam que essa especiaria possui atividades benéficas para a saúde por conter em sua composição várias especiarias, entre as vantagens de se usar o Curry seria melhorar a imunidade, controlar o diabetes e auxiliar em problemas gastrointestinais.

Outra especiaria da família Rutaceae encontrada no mercado do Porto foi Lemon pepper, uma mistura de *Citrus limon* (L.) Osbeck (Limão siciliano) e *Piper nigrum* L. (Pimenta do reino da família Piperaceae, que será discutida também nesse tópico por fazer parte da especiaria Lemon pepper). A mistura é feita com a casca do limão siciliano moída junto com a pimenta do reino para que ocorra a fusão entre o óleo cítrico do limão com a pimenta, após esse processo a mistura é assada e seca, essa técnica de assar deixa o sabor da casca do limão mais delicado. Outros ingredientes podem ser incorporados a essa mistura como sal, açúcar, alho, cebola, ácido cítrico, entre outras.

Essa especiaria é popular na Europa e nos Estados Unidos, entre os Cuiabanos não é muito usual no cotidiano, foi encontrada no mercado do Porto em apenas uma banca para venda, o entrevistado disse que utiliza essa especiaria para aromatizar peixes e frango.

Essa mistura ainda pode ser utilizada em massas, carne suína, molhos, batatas e frutos do mar para o qual foi à origem do lemonpepper.

Nutricionalmente não é importante, apenas de conter elementos que possuam importância nutricional, a porção é particularmente pequena para se obter alguma quantidade considerável de vitaminas e minerais. As espécies da família Rutaceae estão retratadas na Tabela 7.

Tabela 7. Espécies da família Rutaceae no Mercado do Porto em Cuiabá. MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Lemon pepper (siciliano)	Cascas de limão flocos desidratados
<i>Citrus latifolia</i> Tanaka ex Q. Jiménez	Limão taiti	Casca de limão flocos desidratados

A família Zingiberaceae (5%) também teve importância nesse estudo com as espécies *Zingiber officinale* Roscoe. (Gengibre 17.5%) e *Curcuma longa* L. (Açafrão 12.5%). A família Zingiberaceae que possui distribuição Pantropical, incluindo cerca de 50 gêneros e 1100 espécies (SOUZA & LORENZI, 2012). Muitas espécies da família têm valor econômico fornecendo alimentos (féculas dos rizomas), perfumes, especiarias de propriedades aromáticas, corantes e fibras (TOMLINSON, 1969). A espécie *Zingiber officinale* Roscoe. (Gengibre) foi encontrada no local de estudos de duas formas, em pó e in natura, três bancas tinham as duas versões e duas somente o pó. É uma especiaria originária da Ásia e vem sendo cultivada em muitos países tropicais e sub-tropicais (MARTINS, 1988). Seu rizoma tem uso direto na culinária, na manufatura de essências, medicina homeopática (VERGIAT, 1973).

Os entrevistados relataram que utilizam o gengibre para aromatizar frango, arroz, sopas e molhos. Além desses preparos citados pelos entrevistados o gengibre ainda pode ser utilizado para aromatizar biscoitos, alguns legumes como a abóbora, saladas e massas. Também muito usual os chás medicinais e os sucos que geralmente são acompanhados por algumas frutas e vegetais, as pessoas comumente utilizam o gengibre para auxiliar no tratamento de combate a gripes, resfriados, inflamações e para digestão.

As principais, propriedade farmacológica do gengibre são combater problemas gastrointestinais, quimioterapia, antimicrobiana, anti-inflamatória, diurética, antipirética, hepatoprotetora, antioxidante, minimização e controle da glicemia (PRATO, 2010; CONCEIÇÃO, 2013; NICÁCIO et al., 2018).

Outra espécie da família Zingiberaceae encontrada neste estudo foi a *Curcuma longa* L., conhecida como Açafrão ou cúrcuma é uma especiaria muito conhecida em todo país. No mercado do Porto ela foi encontrada de duas formas, in natura e em pó, sendo a mais encontrada foi o pó.

É utilizado há anos na culinária como tempero e pela cultura popular com atividades terapêuticas cientificamente comprovadas (EIGNER, 1999). O principal composto ativo do açafrão é um curcuminoide, denominado curcumina, a qual foi extraída dos rizomas de *C. longa* e isolada no século XIX. Possui cor amarela e é responsável por suas ações biológicas (WAHL, 1991).

Os entrevistados relataram que utilizam o açafrão para temperar arroz, peixe e frango. Além desses preparos citados pelos entrevistados o açafrão ainda é utilizado para aromatizar pães, massas, molhos, caldos, tortas e alguns legumes. Ainda existem os chás feitos com o açafrão in natura e os sucos que geralmente são acompanhados por frutas e/ou vegetais.

O açafrão também é medicinal e possui vitaminas como a C, B6 e minerais como ferro e manganês, por isso populares acreditam que com o uso dessa especiaria é possível aumentar a imunidade, prevenir anemias e controlar a pressão arterial.

Além de sua substância corante, a curcumina, contém óleos essenciais de excelentes qualidades técnicas e organolépticas (DUARTE et al. 1989), com características antioxidante e antimicrobiana (PRUTHI, 1980), que juntos possibilitam estender sua utilização aos mercados de perfumaria, medicinal, têxtil, condimentar e alimentício. Neste último, crescente é a participação da cúrcuma, como por exemplo, amido para confecção de bolos, e, principalmente, como corante em macarrões, mostardas, sorvetes, queijos, ovos, salgadinhos tipo “chips”, margarinas e carnes. Nestes dois últimos alimentos, além de conferir cor, a cúrcuma poderá, num futuro próximo, ser utilizada com finalidade antioxidante (CECILIO et al., 2000). Espécies da família Zingiberaceae estão apresentadas na Tabela 8.

Tabela 8. Espécies da família Zingiberaceae no Mercado do Porto em Cuiabá. MT.

Nome científico	Nome popular (regional)	Composição
<i>Curcuma longa</i> L.	Açafrão	Açafrão em natura e pó
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe.	Gengibre	Gengibre in natura e triturado

As famílias que tiveram obtiveram apenas uma espécie não será discutida nesse estudo. Algumas misturas de especiarias também foram encontradas no mercado do Porto (misturas feitas pelos próprios comerciantes/informantes) como tempero cuiabano, baiano, indiano, Edu Guedes, ervas finas, ervas finas com limão e chimichurri. O tempero cuiabano é composto por algumas especiarias comopimenta do reino em pó, açafrão em pó e pimenta calabresa em flocos, é ideal para o preparo de molhos, sopas, peixes e carnes.

Já o tempero baianoé semelhante ao cuiabano e contém açafrão em pó, orégano e pimenta calabresa desidratados, também de aromatizante para carnes, peixes, molhos, sopas e feijão.

O tempero indiano é composto por especiarias como o açafraão em pó, pimenta calabresa, alecrim e manjeriço, também é um ótimo aromatizante para feijão, carnes, peixes, massas, molhos e sopas. Bem conhecido na feira do Porto ainda temos o tempero Edu Guedes que segundo os entrevistados recebeu esse nome em homenagem ao Chef de cozinha e apresentador Eduardo Guedes, esse tempero é composto por algumas especiarias como cenoura desidratada, páprica doce ou picante, cebola e alho desidratados, é ideal para preparar sopas, carnes, molhos, legumes assados e sopas.

A especiaria de ervas finas é composta por salsa, orégano, manjeriço, manjerona e tomilho desidratados, ideal para aromatizar batatas e outros vegetais assadas ou salteadas na frigideira, temperar todos os tipos de carnes, fazer crosta de ervas em frango para grelhar e aromatizar sopas e molhos. O tempero de ervas finas com limão só acrescenta na mistura das ervas o limão (*C. latifolia*) que basicamente são utilizados para os mesmos preparos.

Outro conjunto de especiarias bem conhecida e comercializada no mercado do Porto é o chimichurri que pode ter variações na sua composição, a vendida no Porto contém salsa, alho, cebola, tomilho, orégano, páprica, louro, pimenta do reino, mostarda todos desidratados e em pó ou em flocos. É muito conhecido e utilizado na culinária para temperar carnes principalmente em churrasco e grelhados, também é utilizado para dar sabor em sopas, molhos, vegetais, massas e recheios. Um dos entrevistados citou o chimichurri como a especiaria mais vendida em sua banca.

CONCLUSÕES

Apesar no número discreto de entrevistados, esse estudo etnobotânico demonstrou uma significativa diversidade plantas usadas como especiarias sendo comercializadas no Mercado do Porto. Os usos citados das especiarias pelos entrevistados sugerem que elas já foram e continuam sendo muito conhecidas e apreciadas de uma forma geral. As pesquisas relacionadas às espécies encontradas possuem grande potencial, porém ainda são escassas.

O Mercado do Porto apresenta um forte potencial para pesquisas científicas por conter grande diversidade de espécies tanto de especiarias quanto de plantas medicinais, ornamentais, entre outras. Pesquisas futuras serão importantes para reforçar e divulgar o potencial gastronômico mato-grossense junto à ciência moderna.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P. Can apparency affect the use of plants by local people in tropical forests? **Interciência**, n. 30, p. 506-510, 2005.
- ALCORN, J. B. The scope and aims of ethnobotany in a developing world. In: SCHULTES, R. E.; REIS, S. V. (Ed.). **Ethnobotany: evolution of a discipline**. Cambridge: Timber Press, 1995.
- ALEXIADES, M. N. Ethnobotany in the Third Millennium: expectations and unresolved issues. **Delpinoa**, n. 45, p. 15-28, 2003.
- AGRIANUAL. Anuário brasileiro da fruticultura 2009. 14 ed. São Paulo: FNP **Consultoria e Comércio**, Ed. 14, p. 502, 2009.
- ALMEIDA, EDVALDO RODRIGUES DE et al. Plantas medicinais brasileiras: conhecimentos populares e científicos. São Paulo: **Hermus** (Eds.), p. 341, 1993.
- ARAÚJO, N. C. Formulário de Resposta Técnica Padrão (SBRT). **CETEC-Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais. Publicadoem**, v. 23, n. 03, 2005.
- BABU, P. SURESH; SRINIVASAN, K. Influence of dietary capsaicin and onion on the metabolic abnormalities associated with streptozotocin induced diabetes mellitus. **Molecular and cellular biochemistry**, v. 175, n. 1-2, p. 49-57, 1997.
- BADURA, MONIKA. *Pimenta officinalis* Lindl. (pimento, myrtle pepper) from early modern latrines in Gdańsk (northern Poland). **Vegetation history and archaeobotany**, v. 12, n. 4, p. 249-252, 2003.
- BEGOSSI, Alpina. Caiçaras, caboclos and natural resources: rulesandscale patterns. In: **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 5 n. 2, 1999.
- BONTEMPO, MARCIO. Pimenta e seus benefícios à saúde. **São Paulo: Alaúde**, v.17, n. 1, p.101, 2007.
- BFG - The Brazil Flora Group-**Brazilian Flora 2020**: innovation and collaboration to meet Target 1 of the Global Strategy for Plant Conservation (GSPC). *Rodriguésia* 69: 1513-1527, 2018.
- BORDIA, T. et al. An evaluation of garlic and onion as antithrombotic agents. **Prostaglandins, leukotrienes and essential fatty acids**, v. 54, n. 3, p. 183-186, 1996.
- BRASIL. Regulamento técnico para especiaria, temperos e molhos. Resolução RDC nº 276. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA**, p. 2, 2005.
- CAMPOS, KLEBER EDUARDO DE; BALBI, ANA PAULA COELHO; ALVES, MARIA JOSÉ QUEIROZ DE FREITAS. Diuretic and hipotensive activity of aqueous extract of parsley

seeds (*Petroselinum sativum* Hoffm.) in rats. **Revista Brasileira de Farmacognosia**, v. 19, n. 1A, p. 41-45, 2009.

CARDOSO, M.G. et al. Plantas aromáticas e condimentares. **Boletim técnico UFLA**. p. 40-41, 2010.

CASTILHO, MARIA A.; ARENHARDT, MAURO M.; LE BOURLEGAT, CLEONICE A. Cultura e identidade: os desafios para o desenvolvimento local no assentamento Aroeira, Chapadão do Sul, MS. **Interações**, Campo Grande, MS, v. 10, n. 2, p. 159-169, jul./dez. 2009.

CECILIO FILHO, Arthur Bernardes et al. Cúrcuma: planta medicinal, condimentar e de outros usos potenciais. **Ciência Rural**, v. 30, n. 1, p. 171-177, 2000.

CONCEIÇÃO, SARA FIGUEIRÔA DA SILVA MARTINS. Efeitos do Gengibre, do Alho e do Funcho na Saúde. 2013. **Dissertação** (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) Faculdade de Ciências da Saúde, 2013.

CORZO-MARTÍNEZ, MARTA; CORZO, NIEVES; VILLAMIEL, MAR. Biological properties of onions and garlic. **Trends in food science & technology**, v. 18, n. 12, p. 609-625, 2007.

CORRÊA, IZABEL PIMENTA; PIRANI, JOSÉ RUBENS. Flora da Serra do Cipó, Minas Gerais: Umbelliferae (Apiaceae). **Boletim de Botânica da Universidade de São Paulo**, p. 61-68, 1999.

COSTA, A.F. Farmacognosia. Lisboa: **Foundation Calouste Gulbenkian**, ed. 6, p. 1031, 2002.

Costa, A. F. Farmacognosia. Lisboa: **Fundação Calouste Gulbenkian**, ed 3, V. 1, p.295, 1975.

CHAVES, D. S. DE A.; COSTA, S. S.; ZINGALI, R. B.; ALMEIDA, A. P. Nutrição: A Salsa, de amplo uso na culinária, pode ajudar a prevenir doenças cardiovasculares. Saúde no Tempero. **Ciência hoje**. v. 42, p.68-69, n° 249, 2008.

CHEN, JIA-HUEY et al. Chronic consumption of raw but not boiled Welsh onion juice inhibits rat platelet function. **The Journal of nutrition**, v. 130, n. 1, p. 34-37, 2000.

CLEVELY, ANDI; RICHMOND, KATHERINE; DE OLIVEIRA, MANUELA. **Manual completo de plantas e ervas medicinais**. 1998.

CHITHRA, V.; LEELAMMA, S. Hypolipidemic effect of coriander seeds (*Coriandrum sativum*): mechanism of action. **Plant Foods for Human Nutrition**, v. 51, n. 2, p. 167-172, 1997.

DALBY, ANDREW. **Sabores Perigosos: a história das especiarias**. São Paulo: SENAC, p. 27-28, 2010.

D'ARCY, WILLIAM G. The Solanaceae since 1976, with a review of its biogeography. **Solanaceae III. Taxonomy, Chemistry and Evolution**, p. 75-137, 1991.

DIMA, C. et al. Microencapsulation of essential oil of pimento (*Pimenta dioica* (L) Merr.) by chitosan/k-carrageenan complex coacervation method. **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, v. 22, p. 203-211, 2014.

DE ALBUQUERQUE, ULYSSES PAULINO et al. Medicinal and magic plants from a public market in northeastern Brazil. **Journal of ethnopharmacology**, v. 110, n. 1, p. 76-91, 2007.

DE OLIVEIRA, VANUZE COSTA et al. Respostas fisiológicas de plantas de orégano (*Origanum vulgare* L.) cultivadas sob malhas coloridas e fertilizantes orgânicos. **Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas**, v. 11, n. 2, p. 400-407, 2017.

DETHIER, VINCENT G. Chemical factors determining the choice of food plants by *Papilio* larvae. **The American Naturalist**, v. 75, n. 756, p. 61-73, 1941.

DUARTE, R. D.; BOVI, O. A.; MAIA, N. B. Corantes-programa de pesquisa do Instituto Agrônomo de Campinas. **SEMINÁRIO DE CORANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS**, v. 1, p. 45-53, 1989.

DUARTE, RENATO CÉSAR. **Tese de Doutorado**. Estudo dos compostos bioativos em especiarias (*Syzygium aromaticum* L, *Cinnamomum zeylanicum* Blume e *Myristica fragans* Houtt) processadas por radiação ionizante. Instituto de pesquisas energéticas e nucleares da Universidade de São Paulo, 2014.

DUTILH, J.H.A.; OLIVEIRA, R.S. Amaryllidaceae in Lista de Espécies da Flora do Brasil. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. RJ, 2015.

EIDI, MARYAM et al. Effect of coriander seed (*Coriandrum sativum* L.) ethanol extract on insulin release from pancreatic beta cells in streptozotocin-induced diabetic rats. **Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Pharmacological and Toxicological Evaluation of Natural Product Derivatives**, v. 23, n. 3, p. 404-406, 2009.

EIGNER, D.; SCHOLZ, D. Ferulaasa-foetida and Curcuma longa in traditional medical treatment and diet in Nepal. **Journal of ethnopharmacology**, v. 67, n. 1, p. 1-6, 1999.

FÁNI, MARCIA. Condimentos e especiarias ingredientes que enriquecem os alimentos. **Aditivos e Ingredientes**. Editora Insumos, São Paulo, n. 109, p. 33-45, 2014.
Acesso dia 20/04/2020 <https://aditivosingredientes.com.br/edicoes/109/junho-2014>.

FARZAEI, MOHAMMAD HOSEIN et al. Parsley: a review of ethnopharmacology, phytochemistry and biological activities. **Journal of Traditional Chinese Medicine**, v. 33, n. 6, p. 815-826, 2013.

REIS FILGUEIRA, FERNANDO ANTONIO. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. Universidade Federal de Viçosa, Ed. 2, p. 412, 2003.

FILHO, L. C. C. **Dissertação (Mestrado)** Avaliação dos processos de higienização e secagem na qualidade de folhas de salsa (*Petroselinum crispum* Mill.). 2014. 86 f. - Curso de Engenharia de Biosistemas, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2014.

FOCHESATO, M. L. et al. Propagação de louro (*Laurus nobilis* L.) por estacas semilenhosas com diferentes quantidades de folhas e tratadas com ácido indolbutírico. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 8, n. 3, p. 72-77, 2006.

FUKUSHIMA, SHOJI et al. Cancer prevention by organosulfur compounds from garlic and onion. **Journal of Cellular Biochemistry**, v. 67, n. S27, p. 100-105, 1997.

FURLAN, M. R. Ervas e temperos: cultivo e comercialização. Cuiabá: **SEBRAE/MT**, v. 15, p.128, 1998.

Flora do Brasil em construção. **Jardim botânico do Rio de Janeiro**, 2002.

GARCÍA-GAYTÁN, VÍCTOR et al. The chilhuacle chili (*Capsicum annuum* L.) in Mexico: Description of the variety, its cultivation, and uses. **International Journal of Agronomy**, v. 5, p. 1-13, 2017.

GRAY, ALISON M.; FLATT, PETER R. Insulin-releasing and insulin-like activity of the traditional anti-diabetic plant *Coriandrum sativum* (coriander). **British Journal of Nutrition**, v. 81, n. 3, p. 203-209, 1999.

GENTRY, ALWYN H. Changes in plant community diversity and floristic composition on environmental and geographical gradients. **Annals of the Missouri botanical garden**, v. 69 p. 1-34, 1988.

GRISOLIA, CESAR K.; TAKAHASHI, CATARINA S. Evaluation of mutagenic effect of the antihypertensive drug methyldopa (Aldomet) on mammalian systems in vivo and in vitro and on *Allium cepa*. **Mutation Research/Genetic Toxicology**, v. 259, n. 2, p. 127-132, 1991.

GOVAERTS, R et al. **World Checklist of Myrtaceae**. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. 2015.

GROPPO, MILTON et al. Chilean Pitavia more closely related to Oceania and Old World Rutaceae than to Neotropical groups: evidence from two cpDNA non-coding regions, with a new subfamilial classification of the family. **PhytoKeys**, n. 19, p. 9, 2012.

HADARUGA, N. G. et al. Bioactive nanoparticles. Essential Oil from apiaceae and pinaceae family plants/ β -cyclodextrin supramolecular systems. **Revista de Chimie (Bucharest)**, v. 56, p. 876-882, 2005.

HARLEY, R. M. The Labiatae of Bahia: a preliminary check-list. **Sitientibus**, v. 15, p. 11-21, 1996.

HELEN, A. et al. Antioxidant role of oils isolated from garlic (*Allium sativum* Linn.) and onion (*Allium cepa* Linn.) on nicotine-induced lipid peroxidation. **Veterinary and Human Toxicology**, v.41, n.5, p.316- 9, 1999.

HELEN, A. et al. Antioxidant effect of onion oil (*Allium cepa* Linn.) on the damages induced by nicotine in rats as compared to alpha-tocopherol. **Toxicology Letters**, v.116, n.1-2, p.61-8, 2000.

HEYWOOD, VERNON HILTON et al. Flowering plants of the world. **Oxford University Press**, ed. rev, p.335 1993.

HUNZIKER, A.T. South American Solanaceae: a synoptic survey. In: HAWKES, J.G.; LESTER, R.N.; SKELDING, A.D. The Biology and Taxonomy of the Solanaceae. **London: Academic Press**, p. 49-85, 1979.

HUNZIKER, A.T. Two novelties for the tribe Solaneae (Solanaceae). **Kurtziana**, Córdoba, v.28, p.65-68, 2000.

ISHIKAWA, T.; KONDO, K.; KITAJIMA, J. Water-soluble constituents of coriander. **Chemical & Pharmaceutical Bulletin**, v.51, n.91, p.32-9, 2003.

ITO, Y.; NAKAMURA, Y.; NAKAMURA, Y. Suppression of aflatoxin B1-or methyl methanesulfonate-induced chromosome aberrations in rat bone marrow cells after treatment with S-methanethiosulfonate. **Mutation Research**, v.393, n.3, p.307-16, 1997.

JABEEN, QAISER et al. Coriander fruit exhibits gut modulatory, blood pressure lowering and diuretic activities. **Journal of ethnopharmacology**, v. 122, n. 1, p. 123-130, 2009.

KELKAR, S.M.; KAKLIJ, G.S.; BAPAT, V.A. Determination of antidiabetic activity in *Allium cepa* (onion) tissue cultures. **Indian Journal of Biochemistry and Biophysics**, v.38, n.4, p.277-9, 2001.

KNAPP, S.; BOHS, L.; NEE, M., SPOONER, D.M. Solanaceae – a model for linking genomics with biodiversity. **Comparative and Functional Genomics, Chichester**, v.5, p.285-292, 2004.

KOCH, INGRID et al. Lista das plantas com Flores e frutos das áreas de vegetação remanescente do município de Sorocaba. **Biodiversidade do Município de Sorocaba. (No prelo)**, p. 85-151, 2014.

KUMARI, KUMUD; MATHEW, BIJU C.; AUGUSTI, K. T. Antidiabetic and hypolipidemic effects of S-methyl cysteine sulfoxide isolated from *Allium cepa* Linn. **Indian journal of biochemistry & biophysics**, v. 329, n. 1, p. 49-54, 1995.

LEANDRO, R. N. **Tese (Doutorado)** Avaliação do potencial anti-inflamatório, antioxidante e antimicrobiano de extratos de segurelha, salsa e coentros. 2015. 65 f. - Curso de Tecnologia e Segurança Alimentar, Faculdade de Ciências e Tecnologia Nova de Lisboa, Lisboa, 2015.

LEITÃO FILHO, H.F. Aspectos taxonômicos das florestas do Estado de São Paulo. **Silvicultura em São Paulo**, n.º.16, p. 197-206, 1982.

LEITÃO-FILHO, H.F. Ecologia da Mata Atlântica de Cubatão (São Paulo). **Editores Unesp, São Paulo**, p. 184, 1993.

LEONÊZ, ANA CLAUDIA. **Tese de mestrado**. Alho: Alimento e saúde. 2008. Pós-graduação Lato sensu, curso de especialização em gastronomia e saúde. Universidade de Brasília 2008.

LIENTAGHI, P. **O grande livro das ervas: Temas e Debates-Actividades**. EditoriaisL.da. Lisboa 2002.

PERRY, LINDA; FLANNERY, KENT V. Precolumbian use of chili peppers in the Valley of Oaxaca, Mexico. **Proceedings of the National Academy of Sciences**, v. 104, n. 29, p. 11905-11909, 2007.

LISIN, G.; SAFIYEV, S.; CRAKER, E. Antimicrobial activity of some essential oils. **2° WOCMAP. Congress Medicinal and Aromatic Plants**. Abstract P-393, Mendoza, Argentina, 1997.

LO CANTORE, PIETRO et al. Antibacterial activity of *Coriandrum sativum* L. and *Foeniculum vulgare* Miller var. *vulgare* (Miller) essential oils. **Journal of agricultural and food chemistry**, v. 52, n. 26, p. 7862-7866, 2004.

LÓPEZ, A. B.; CAPÓ, J. T.; GONZÁLEZ, Y. C. Actividad analgésica y antipirética de un extracto fluido de *Pimenta dioica* L. y evaluación de su toxicidad aguda oral. **Revista Cubana Farmacia**, v. 32, n. 3, p. 198-203, 1998.

LORENZI, HARRI; MATOS, FRANCISCO J. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. p. 576, 2002.

LORENZI, H.; MATOS, F.J.A. **Plantas medicinais do Brasil: nativas e exóticas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, p. 512, 2002.

MAY, A.; TANAKA, M.A.S.; SILVA, E.H.F.M.; PINHEIRO, M.Q. Ocorrência de cercosporiose em *Ocimum basilicum* L. Centro de horticultura Plantas Aromáticas e Medicinais. **Instituto Agronômico de Campinas**, p. 1-4, 2008.

MARQUES, Carlos Alexandre. IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DA FAMÍLIA LAURACEAE Lindl. **Floresta e Ambiente**, v. 8, n. único, p. 195-206, 2001.

MARQUES, ELISA PAULA. "A doce arte de cozinha em Portugal." **Dissertação** (Mestrado). Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Doutor em História Cultural, 2016.

LIMA, Maria da Paz et al. Constituintes voláteis das folhas e dos galhos de *Cinnamomum zeylanicum* Blume (Lauraceae). **Acta amazônica**, v. 35, n. 3, p. 363-366, 2005.

Martins, M. N. **Dissertação** (Mestrado). Isolamento, caracterização e identificação de antioxidantes em rizomas de gengibre (*Zingiber officinale* R.), Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 1988.

MUHLBAUER, ROMAN C.; LOZANO, ANNEMARIE; REINLI, ANDREAS. Onion and a mixture of vegetables, salads, and herbs affect bone resorption in the rat by a mechanism independent of their base excess. **Journal of Bone and Mineral Research**, v. 17, n. 7, p. 1230-1236, 2002.

NASCIMENTO, GISLENE GF et al. Antibacterial activity of plant extracts and phytochemicals on antibiotic-resistant bacteria. **Brazilian journal of microbiology**, v. 31, n. 4, p. 247-256, 2000.

NEPOMUCENO, ROSA. Viagem ao fabuloso mundo das especiarias. Ilustrações de Cecília Tomasi. Rio de Janeiro: Ed. **José Olympio**, 2003.

NICÁCIO, GLS et al. Breve revisão sobre as propriedades fitoterápicas do *Zingiber officinale* – o gengibre. **Sinapse Múltipla**, v. 7, n. 2, p. 74-80, 2018.

NORMAN, J. Ervas aromáticas e especiarias. **Civilização Editores Lda, Porto**, 2004.

OLIVEIRA, FLAVIA C.; ALBUQUERQUE, ULYSSES P.; FONSECA-KRUEL, VIVIANE S.; HANAZAKI, NATALIA. Avanços nas pesquisas etnobotânicas no Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, Feira de Santana, BA, v. 23, n. 2, p. 590-605, 2009.

PAULA, J. A. M. et al. Gênero *Pimenta*: aspectos botânicos, composição química e potencial farmacológico. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v.12, n.3, p.363-379, 2010.

PADMAKUMARI, K. P.; SASIDHARAN, I.; SREEKUMAR, M. M. Composition and antioxidant activity of essential oil of pimento (*Pimenta dioica* (L) Merr.) from Jamaica. **Natural Product Research**, v. 25, n. 2, p. 152-160, 2011.

PAOLI, S.; GIANI, T. S.; PRESTA, G.A.; PEREIRA, M.O.; FONSECA, A.S.; BRANDÃO, N.J.; MEDEIROS, A.C.; SANTOS-FILHO, S.D.; BERNARDO-FILHO, M. Effects of clove (*Caryophyllus aromaticus* L.) on the labering of blood constituents with techhetium-99m and on the morphology of red blood cells. **Braz. Arch. Biol. Technol.**, v. 50, p.175-182, 2007.

PASA, MARIA CORETTE et al. Medicinal plants in cultures of Afro-descendant communities in Brazil, Europe and Africa. **Acta Botanica Brasilica**, v. 33, n. 2, p. 340-349, 2019.

PENTEADO, JANAINA GOMES; CECY, ADRIANA TRIPPIA. ALECRIM *Rosmarinus officinalis* L. Labiatae (Lamiaceae): **Uma revisão bibliográfica**. 2005.

PETER, K.V. Handbook of Herbs and Spices. Cambridge England Woodherd Publishing Limited. ! ed, v. 1, 2001.

PINTO, F.C.L.; UCHO, D.E.A.; SILVEIRA, E.R.; PESSOA, O.D.L; BRAZ-FILHO, R.; SILVA, F.M.; THEODORO, P.N.E.T.; ESPÍNDOLA, L.S. Glicoalcaloides antifúngicos, flavonóides e outros constituintes químicos de *Solanum asperum*. **Química Nova**, São Paulo, v. 34, n. 2, p. 284-288, 2011.

PINTO, ANDRÉIA ZELENSKI DE LARA et al. Levantamento etnobotânico de plantas medicinais comercializadas no mercado do Porto em Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. **FLOVET-Boletim do Grupo de Pesquisa da Flora, Vegetação e Etnobotânica**, v. 1, n. 5, 2013.

PIRES, P.; DELGADO, F. M. G. Orégão-vulgar (*Origanum vulgare* L.): uma revisão. **Agroforum: revista da Escola Superior Agrária de Castelo Branco**, v. 21, n. 31, p. 17-21, 2013.

PRATO, TIAGO SARTORELLI. **Dissertação** (Mestrado). Influência da secagem sobre compostos medicinais e de pungência do gengibre. Engenharia e Ciência de Alimentos- São José do Rio Preto, 2010.

PRUTHI, J. S. Spices and condiments: Chemistry. **Microbiology, Technology**, New York: Academic Press p. 44, 1980.

QUINET, ALEXANDRE; ANDREATA, REGINA HELENA POTSCHE. Lauraceae Jussieu na Reserva Ecológica de Macaé de Cima, Município de Nova Friburgo, Rio de Janeiro, Brasil. **Rodriguésia**, v. 53, n. 82, p. 59-121, 2002.

QUINET, A., et al., Lauraceae. In: Lista de Espécies da Flora do Brasil. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**, 2012.

QUINTAES, KESIA DIEGO. Alho, nutrição e saúde. **Revista Nutri Web**, v. 3, n. 2, 2001.

RAZAVI, SEYED MEHDI et al. Coumarins from the aerial parts of Prangosuloptera (Apiaceae). **Revista Brasileira de Farmacognosia**, v. 18, n. 1, p. 1-5, 2008.

RIBEIRO, CLAUDIA VALERIA CAMPOS; KAPLAN, MARIA AUXILIADORA COELHO. Tendências evolutivas de famílias produtoras de cumarinas em Angiospermae. **Química Nova**, v. 25, n. 4, p. 533-538, 2002.

RIZZINI, CARLOS TOLEDO. Árvores e madeiras úteis do Brasil. São Paulo: E. **Blucher**. V. 3, p. 286, 1971.

ROHWER, J.G. Lauraceae. In: KUBITZKI, K., ROHWER, J.G. & BITTRICH, V. (Eds.). The Families and Genera of Vascular Plants. **Berlin: Springer-Verlag**, v. 2, p. 366-391, 1993.

ROCHA, JOYCE ALVES et al. Etnobotânica: um instrumento para valorização e identificação de potenciais de proteção do conhecimento tradicional. **Interações (Campo Grande)**, v. 16, n. 1, p. 67-74, 2015.

SEMEDO, J.M; AUSTIN, D.F. *Capsicum frutescens* 2004, *apud* VALVERDE, RENATA MANGUINHO DAS VIRGENS. "Composição bromatológica da pimenta malagueta in natura e processada em conserva." Itapetinga–BA: UESB (2011). (DISSERTAÇÃO).

SEDOGUCHI, E. T.; PARRAGA, M. S.; CARMO, M. G. F. Comparação de seis cultivares de alho (*Allium sativum* L.) nas condições climáticas da Baixada Fluminense. **Horticultura Brasileira**, Brasília, DF, v. 20, n. 2, jul. 2002.

SILVA, TANIA MARIA SARMENTO da et al. Ocorrência de flavonas, flavonóis e seus glicosídeos em espécies do gênero *Solanum* (Solanaceae). **Química Nova**, v. 26, n. 4, p. 517-522, 2003.

SILVA, S.; TASSARA, H. **Frutas no Brasil**. São Paulo: Empresa das artes, 1996.

SILVA, MONALISA ALVEZ DINIZ; COELHO JÚNIOR, L. F.; SANTOS, A. P. Vigor de sementes de coentro (*Coriandrum sativum* L.) provenientes de sistemas orgânico e convencional. **Revista Brasileira de plantas medicinais**, v. 14, n. SPE, p. 192-193, 2012.

SOBRAL, M. et al. Myrtaceae in lista de espécies da flora do Brasil. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. 2015.

SOUZA, VINICIUS CASTRO; LORENZI, Harri. Botânica Sistemática: guia ilustrado para identificação das famílias de fanerógamas nativas e exóticas no Brasil, baseado em APG III. **Nova Odessa**, São Paulo, Instituto Plantarum. ed. 3º, p.768, 2012.

SOUZA, VINICIUS CASTRO et al. Guia das plantas do cerrado. Piracicaba, SP: **Taxon Brasil**, p. 583, 2018.

SUÁREZ, ADRIANA; ULATE, GUIDO; CICCIO, JOSÉ F. Hypotensive action of aqueous extract of *Pimenta dioica* (Myrtaceae) in rats. **Revista de biologia tropical**, v. 48, n. 1, p. 53-58, 2000.

SUÁREZ, ADRIANA; ULATE, GUIDO; CICCIO, JOSÉ F. Efectos de la administración aguda y subaguda de extractos de *Pimenta dioica* (Myrtaceae) en ratas albinas normotensas e hipertensas. **Revista de Biología Tropical**, v.44, n.1, p.39-45, 1997b.

SHEELA, C. G.; KUMUD, Kumari; AUGUSTI, K. T. Anti-diabetic effects of onion and garlic sulfoxide amino acids in rats. **Planta Medica**, v. 61, n. 04, p. 356-357, 1995.

SRINIVASAN, KRISHNAPURA. Cumin (*Cuminum cyminum*) and black cumin (*Nigella sativa*) seeds: traditional uses, chemical constituents, and nutraceutical effects. **Food quality and safety**, v. 2, n. 1, p. 1-16, 2018.

STEHMANN, J. R. et al. Solanaceae in lista de espécies da Flora do Brasil. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. 2014.

TEYSSIER, C. et al. Effect of onion consumption by rats on hepatic drug-metabolizing enzymes. **Food and chemical toxicology**, v. 39, n. 10, p. 981-987, 2001.

TISSERAND, R.; BALACS, T. The skin. Essential Oil Safety: A Guide for Health Care Professionals. New York: **Churchill Livingstone**, ed.1, p. 77-89, 1995.

TOMLINSON, PHILIP BARRY. Commelinales - Zingiberales. In: C. R. Metcalfe. Anatomy of the monocotyledons. **Clarendon Press**, Oxford, p. 341-359, 1969.

TUXILL, JOHN; NABHAN, GARY P. Plantas, comunidades y áreas protegidas: una guía para el manejo in situ. Pueblos y plantas. Manual de conservación. Montevideo: **Editora Nordan Comunidad**, p. 227, 2001.

TRINDADE, ELENICE LEAL et al. Lamiaceae-levantamento de dados das plantas medicinais recorrentes no estado de Mato Grosso presentes no herbário UFMT campus de Cuiabá-MT. **Biodiversidade**, v. 15, n. 2, 2016.

USDA-ARS, "GRIN species records of *Capsicum*," National Genetic Resources Program, National Germplasm Resources Laboratory, **Maryland, Md, USA**, 2011.

VAN DER WERFF, HENK; RICHTER, H. G. Toward an improved classification of Lauraceae. **Annals of the Missouri Botanical Garden**, p. 409-418, 1996.

VERGIAT, A. M. Magic and medicinal plants of the witch doctors of oubargui. **J. Agric. Trop. Bot. Appl.**, v. 17, p. 171-99, 1973.

WAHL, H.-PT AMMONAND MA. Pharmacology of *Gurcuma longa*. **Planta medica**, v. 57, n. 1, p. 1-7, 1991.

ZIPPARRO, VALESCA BONONI et al. Levantamento florístico de floresta atlântica no sul do estado de São Paulo, Parque Estadual Intervales, Base Saibadela. **Biota Neotropica**, v. 5, n. 1, p. 127-144, 2005.

ZIYYAT, ABDERRAHIM et al. Phytotherapy of hypertension and diabetes in oriental Morocco. **Journal of ethnopharmacology**, v. 58, n. 1, p. 45-54, 1997.

ZOHRI, ABDEL-NASSER; ABDEL-GAWAD, KHAYRIA; SABER, SABAH. Antibacterial, antidermatophytic and antitoxigenic activities of onion (*Allium cepa* L.) oil. **Microbiological research**, v. 150, n. 2, p. 167-172, 1995.

ZHANG, LEI; L LOKESHWAR, BAL. Medicinal properties of the Jamaican pepper plant *Pimenta dioica* and *Allspice*. **Currentdrug targets**, v. 13, n. 14, p. 1900-1906, 2012.