

## **Aceitabilidade de alimentação à base de capuchinha (*Tropaeolum majus*)**

### *Feeding acceptability to the wheat base*

GOLZE, Vera L. O. Agência de Desenvol. Agrário e Extensão Rural - AGRAER.  
Verazoo@terra.com.br, SOUZA, Tomaz A. Centro de Educação Profissional de  
Aquidauana - CEPA. Tomaz.as@uems.br

**Resumo:** O trabalho desenvolveu-se em agosto de 2007 mediante a apresentação de diversos modelos de saladas a partir de flores e folhas de capuchinha e objetivou verificar a aceitabilidade desta para se tornar mais uma opção de hortaliça tanto para a produção quanto para o consumo. A degustação foi realizada com um grupo de 46 pessoas. Foram feitas saladas apenas de folhas e flores e saladas mistas com folhas de rúcula, utilizando-se dois tipos de molhos, sendo servida em molheiras. Os questionários aplicados constataram que 65% desconheciam a planta, 30% consideraram muito saborosas e 70% saborosa. Sobre a característica ou sabor, 61% disseram possuir um sabor picante e 22% possuir um sabor adocicado. Chamando a atenção de 5% sobre o perfume da salada e o restante observou a composição e beleza. Portanto deve-se fazer um marketing, sendo viável o plantio como hortaliça para venda, ampliando as opções de hortaliças a serem produzidas na região de Aquidauana.

**Palavras-chave:** aceitabilidade, salada, capuchinha.

**Abstract:** The work was developed in August of 2007 and was presented diverse models of salads from flowers and leaves of capuchinha and objectified to verify the acceptability of this to become in such a way a vegetable option for the production how much for the consumption. The degustation was carried through with a group of 46 people. Foods only of and mixing flowers and foods with of rúcula had been made, used two types of gravies, being served in canisters. The applied questionnaires had evidenced that 65% were unaware of the plant, 30% had considered very flavorful and flavorful 70%. On the characteristic or flavor, 61% had said to possess a spiced flavor and 22% to possess a flavor candy. Calling the attention 5% on the aroma of the food and the remain it observed for the composition and beauty. Therefore a marketing must be made, being viable the plantation as vegetable for sales, extending the vegetable options to be produced in our region.

**Key words:** acceptability, vegetable, capuchinha.

### **Introdução**

A *Tropaeolum majus*, dentre os nomes populares é conhecida por capuchinha, chaguinha, alcaparra-de-pobre, chagas, mastruço-do-peru, papagaios, flor-de-sangue e agrião-do-méxico, pertencente à família Tropaeolaceae, engloba apenas dois gêneros exclusivos da América do Sul e tem como centros de diversidade primária o Brasil, Peru e Colômbia. Com gosto ardido que lembra agrião, confere um toque exótico à salada, (JOLY 1991; PINTÃO *et al.*, 1995).

A planta se reproduz bem por meio de sementes, por divisão de touceiras ou estaquia, dos quais o melhor método é o da divisão. O plantio pode ser feito em qualquer época do ano; porém, durante a primavera, a capuchinha se desenvolve com maior rapidez. A planta não é muito exigente quanto ao solo. Só é possível obter bons resultados no seu cultivo quando se conta com a incidência de luz solar direta, pelo

menos algumas horas do dia. Quanto às regas, devem ser espaçadas, tendo-se o cuidado de manter o solo úmido, mas nunca encharcado.

Possui ampla utilização, existindo relatos de seu uso como planta medicinal, consorciada, melífera, corante natural, hortaliça não-convencional e ornamental. Além disso, possui grande importância na apicultura comercial (ORTIZ DE BOADA E COGUA, 1989). Devido à beleza de suas flores e folhagem é utilizada em projetos de paisagismo (BREMNESS, 1993). Atualmente é valorizada, principalmente pelos restaurantes finos, que servem suas folhas e flores em saladas nutritivas e atraentes. O sabor das folhas e flores da chaga lembra o agrião; as sementes conservadas em vinagre são conhecidas como alcaparra-dos-pobres, podendo perfeitamente substituir a alcaparra na preparação de pratos).

Suas folhas contêm grande quantidade de vitamina C. Ajuda a combater o início da gripe, abre o apetite e favorece a digestão. O suco das folhas auxilia na expectoração, ajudando a acalmar a tosse. Se consumida à noite, atua contra a insônia. O óleo das sementes é utilizado no tratamento da adrenomieloneuropatia. Entre seus componentes encontra-se também o ácido erúico, mirosina, glucotropaeolina, resinas, vitamina C (FERREIRA, 2004). O presente trabalho desenvolveu uma salada a partir de flores e folhas de capuchinha e objetivou verificar a aceitabilidade desta para se tornar mais uma opção de hortaliça tanto para a produção quanto para o consumo.

### **Material e Métodos**

O experimento da capuchinha foi conduzido em uma área do Setor de Horticultura da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) - Unidade Universitária de Aquidauana, MS, e a degustação da salada foi feita no dia 17 de agosto de 2007, sendo submetido ao teste os participantes de uma reunião itinerante da Câmara Setorial Consultiva de Apicultura de Mato Grosso do Sul, num total de 46 pessoas.

A área de cultivo foi preparada com trator, fazendo-se aração e gradagem, com posterior levantamento dos canteiros com o rotoencanteirador. As parcelas tinham 1,50 m de largura e 2,0 m de comprimento, contendo um canteiro de 1,08 m de largura útil. O superfosfato triplo e a cama-de-frango foram distribuídos a lanço e incorporados ao solo, a uma profundidade de 0-20 cm, um dia antes do transplante. As mudas foram produzidas em bandejas e transplantadas ao local definitivo, quando atingiram cerca de 0,15 m de altura, o que ocorreu aos 22 dias após a semeadura. Foram plantadas duas fileiras por canteiro, espaçadas de 0,54 m entre elas e 0,40 m entre plantas. Durante o ciclo da cultura foram efetuadas irrigações, pelo sistema de aspersão, quando necessárias. O controle de plantas daninhas foi feito com o auxílio de enxada.

Para a realização do teste de degustação as flores e folhas utilizadas na salada foram colhidas na manhã do mesmo dia, foram feitas colheitas das folhas e flores nos canteiros objetivando colher flores de todas as cores possíveis, e as folhas as mais novas para fazerem parte das saladas. Logo que chegaram a cozinha foram acondicionadas em recipiente adequado e mantidas sob uma temperatura amena para garantir uma melhor aparência das flores e folhas no momento da pesquisa.

Para a elaboração das saladas foi feito a retirada de folhas e flores estragadas, a lavagem uma a uma das mesmas e a desinfecção com solução clorada (2,5% de hipoclorito de sódio para cada litro de água) por quinze minutos, o enxágüe e o acondicionamento das flores e folhas em recipiente próprio para ir à mesa (travessas).

As flores e folhas foram servidas em saladas, contendo apenas capuchinha e saladas agregando folhas de rúcula (*Eruca vesicaria*). Foram escolhidos dois tipos de molhos, sendo servidos à parte em molheiras, molho de vinagre, limão e azeite e um molho de iogurte com especiarias.

Antes da aplicação do teste foi feita uma explanação das qualidades da capuchinha aos degustadores e distribuído um questionário avaliativo (Tabela 1). Estes foram avaliados através de média e porcentagem.

**Tabela 1.** Ficha de avaliação da aceitabilidade da salada de capuchinha.

| <b>AVALIAÇÃO DEGUSTATIVA DA CAPUCHINHA (<i>Tropaeolum majus</i>)</b>  |                          |                 |                     |                     |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| Pré-conhecimento                                                      |                          | SIM             |                     | NÃO                 |
| Já ouviu falar sobre a “capuchinha”                                   |                          | ( )             |                     | ( )                 |
| Já consumiu “capuchinha”                                              |                          | ( )             |                     | ( )                 |
| Gostaria de provar                                                    |                          | ( )             |                     | ( )                 |
| Impressão Sobre o Produto                                             |                          |                 |                     |                     |
| Gostou ( )                                                            |                          | Não gostou ( )  |                     |                     |
| <b>SABOR</b>                                                          | Muito<br>saborosa<br>( ) | Saborosa<br>( ) | Sem<br>sabor<br>( ) | desagradável<br>( ) |
| Qual a característica ou sabor que mais lhe chamou a atenção?         |                          |                 |                     |                     |
| Substituiria parte do seu consumo semanal de salada por esse produto? |                          |                 |                     |                     |
| SIM ( )                                                               |                          | NÃO ( )         |                     | QUANTO: _____       |

Os resultados obtidos foram submetidos à análise porcentual e realizada avaliação qualitativa.

### Resultados e Discussão

A avaliação sobre os conhecimentos anteriores dos pesquisados sobre a capuchinha revelou que 65% nunca tinham ouvido falar da planta e desconhecia que a mesma era comestível, e que 100% estavam dispostos a provar a salada apresentada.

Sobre a aceitabilidade da salada a pesquisa revelou que todos os pesquisados gostaram, sendo que 30% consideraram muito saborosa e 70% saborosa. Perguntados sobre a característica ou sabor que mais chamou a atenção, 61% observou ter um sabor picante, sendo descrito por alguns como tendo um sabor semelhante a rúcula ou ao agrião e 22% possuir um sabor adocicado. Sobre a característica que chamou mais a atenção 5% afirmou ser uma salada perfumada e o restante observou que a salada os atraiu pela composição e beleza.

### Conclusões

De acordo com as pesquisas a salada foi bem aceita pelo público que foi submetido ao teste, porém por ser uma planta pouco conhecida, precisa ser mais divulgada, tanto entre consumidores quanto entre produtores, para tanto será necessário um trabalho de apresentação da planta como alimento. A pesquisa indicou sua viabilidade agrônômica para a região de Aquidauana, sendo necessários maiores estudos sobre custo de produção para sua inserção no mercado.

## Referências

BREMNESS, L. **Manual del herborista**. Madrid: Raíces S.A., 1993. 285 p.

CORREA, M.P. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1984. v.1, p. 669-674.

FERREIRA, R. B. G. **Crescimento, desenvolvimento e produção de flores e frutos da capuchinha ‘Jewel’ em função de populações e de arranjos de plantas**. Dourados, 2000, 34 f. Dissertação. (Mestrado em Agronomia). Campus de Dourados, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

JOLY, A.B. **Botânica: Introdução à taxonomia vegetal**. 10. ed. São Paulo: Nacional, 1991. 577p.

ORTIZ DE BOADA, D.; COGUA, J. **Reconocimiento de granos de pólen de algunas plantas melíferas em la sabana de Bogotá**. *Agronomia Colombiana*, 1989, v.6, p. 52-63.

PINTÃO, A. M.; PAIS, M. S. S.; COLY, H. **In vitro antitumor activity of benzyl isothyocianate: a natural product from *Tropaeolum majus***. *Planta Medica*, v. 61, p. 233-236, 1995.