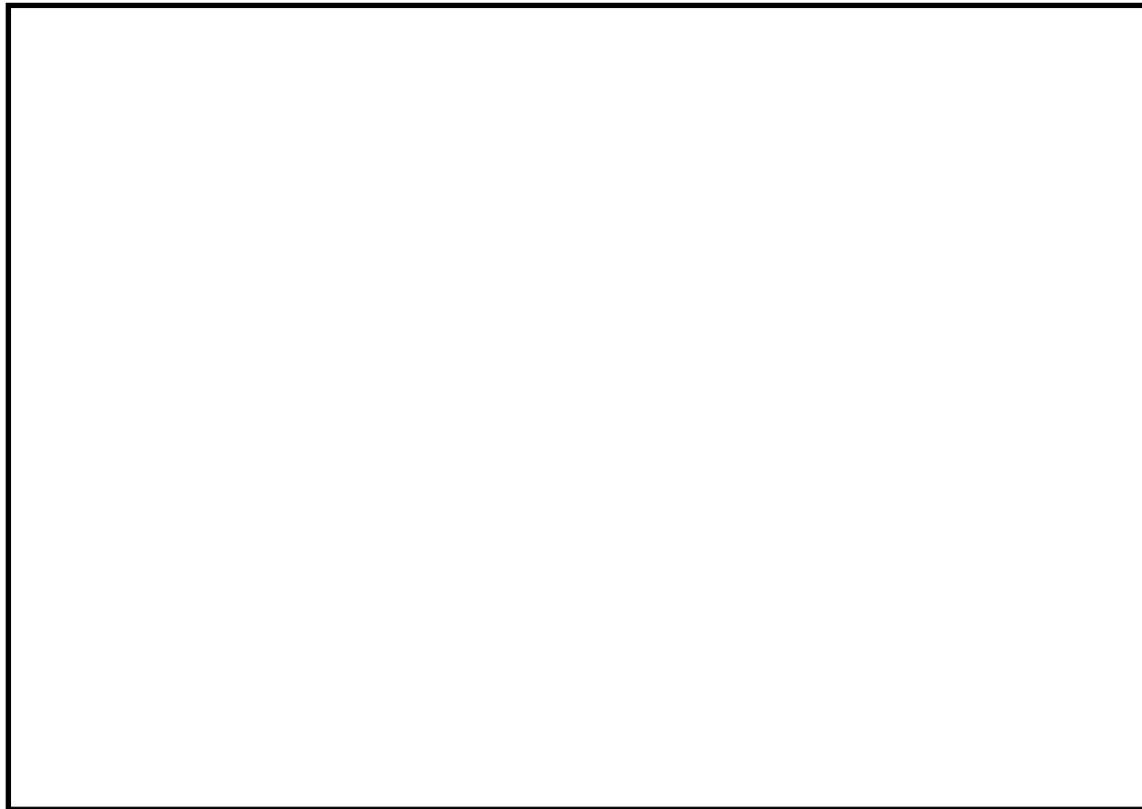


# PROPAGA PALMA

## Palma forrageira na alimentação animal e humana

## Ficha catalográfica

A large, empty rectangular box with a black border, intended for entering cataloging information. The box is currently blank.

## **Palma forrageira na alimentação animal e humana**

### **Financiador:**

Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)  
Governo Federal do Brasil

### **Área de Atuação:**

Projeto Dom Helder Câmara | PDHC

### **Entidades envolvidas:**

Companhia de Desenvolvimento dos Vales  
do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf)  
Instituto de Políticas Públicas e Desenvolvimento Sustentável (IPPDS)  
Fundação Artística, Cultural e  
de Educação para a Cidadania de Viçosa (Facev)

### **Execução:**

Universidade Federal de Viçosa (UFV)

### **Coordenação:**

Maria Lúcia Calijuri

### **Equipe de Gestão do Conhecimento e Comunicação:**

Alexia Saleme Aona de Paula Pereira  
Arthur Amaral e Silva  
Eliesel Tanada  
Jackeline de Siqueira Castro  
Juliana Ferreira Lorentz  
Letícia Rodrigues de Assis  
Sabrina do Carmo Alves  
Vinícius José Ribeiro  
Wagner Campos Otoni



## APRESENTAÇÃO

O Projeto Propaga Palma atua no âmbito do Projeto Dom Helder Câmara (PDHC) e é resultado da parceria entre o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf).

O objetivo principal do Projeto é reduzir a pobreza rural, aumentar a produção da agricultura familiar e ampliar as inovações tecnológicas do Semiárido brasileiro via disseminação da palma forrageira.

Nesta cartilha aborda-se o tema da alimentação animal a partir da palma forrageira, suas vantagens, limitações, formas de fornecimento ao animal.

Boa leitura.

Universidade Federal de Viçosa

---

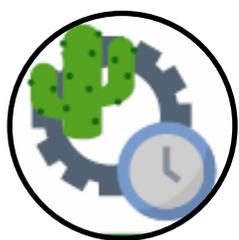


A palma forrageira é uma alternativa de alimento, especialmente no Semiárido brasileiro, que passa por longos períodos de estiagem aliados aos baixos valores nutricionais das pastagens, reduzem a disponibilidade de nutrientes para os animais.

## VANTAGENS DO USO DA PALMA FORRAGEIRA NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL



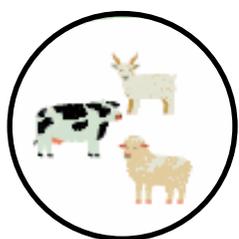
**Alto teor de água** - Pode fornecer até 90% das exigências nutricionais dos animais.



**Alta produtividade de matéria seca** - Pode ser produzida ao longo de todo ano e suprir as demandas animais até no período de estiagem.



**Alimento energético** - Alto teor de carboidratos e moderado teor de fibras, substituindo o milho na alimentação animal.



**Boa aceitação e digestibilidade** - Muito usada na alimentação de bovinos em crescimento, vacas leiteiras, caprinos e ovinos.

## CONSUMO E DIGESTIBILIDADE DE DIFERENTES ESPÉCIES DE PALMA FORRAGEIRA

<b>Espécies de palma forrageira</b>		
<b>Variáveis</b>	<b>Orelha de elefante</b>	<b>Miúda</b>
<b>Consumo de matéria seca (kg/dia)</b>	<b>78,00</b>	<b>84,33</b>
<b>Digestibilidade (%)</b>	<b>70,74</b>	<b>66,65</b>

Fonte: Silva (2017)

Diversas pesquisas vêm sendo realizadas para identificar os quantitativos adequados para a utilização de palma na dieta de ruminantes.



O moderado teor de fibras implica na necessidade de associação de alguma fonte de fibras, como o bagaço de cana, ração animal, silagem de sorgo, resíduos de lavoura ou outras forragens verdes.



# Formas de fornecimento aos animais



Formas de fornecimento aos animais  
Fonte: UEPB (2019).



Palma picada e fornecida no cocho  
Fonte: SENAR MINAS (2020).



Pastejo direto  
Fonte: Canal Rural (2019).

# Você sabia?



A palma forrageira também pode ser utilizada na alimentação humana em diversas receitas. Ela é rica em minerais como cálcio, magnésio, ferro e vitaminas com B1, B2 e vitamina A. Em países como o México,, o consumo de palma na alimentação humana é algo cultural. No norte de Minas Gerais, as raquetes de palma são incorporadas ao picadinho de carne. Com o fruto da palma, também conhecido como figo da Índia, são feito sucos, geleias e néctar.



# Receitas

## QUICHE DE PALMA

### INGREDIENTES

250g de farinha de trigo peneirada  
125g de margarina gelada (não use light)  
2 colheres (sopa) de água gelada  
150g de palma picada e previamente cozida  
1 pote de requeijão  
1 caixinha de creme de leite (200g)  
3 ovos  
1/2 cebola grande bem picadinha  
1 colher (chá) de tempero completo  
150g de queijo parmesão fresco ralado

### MODO DE PREPARO

#### MASSA:

1. Misture o trigo, a margarina e a água até formar uma massa lisa.
2. Com a massa, forme uma forma ou pirex redondo de aproximadamente 25cm.
3. Coloque na geladeira enquanto prepara o recheio.

#### RECHEIO:

1. Misture a palma picada e cozida ao requeijão, ao creme de leite, aos ovos, à cebola picadinha e ao tempero completo.
2. Utilize esse recheio para cobrir toda a massa e, em seguida, cubra o recheio com o parmesão.
3. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

## ARROZ VERDE (ARROZ COM PALMA)

### INGREDIENTES

1 xícara de arroz  
200g de palma picada e previamente cozida  
2 dentes de alho  
3 colheres de sopa de azeite de oliva  
2 xícaras de água (480ml)  
Sal a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Comece preparando o arroz. Refogue no azeite a cebola e o alho. Quando estiverem dourados, acrescente o arroz e deixe fritar um pouco, mexendo para não queimar.
2. Adicione a água e tempere com sal a gosto. Espere ferver e, quando isso acontecer, baixe o fogo, tampe e deixe cozinhar até secar.
3. Acrescente a palma picada e já cozida ao arroz quando ele estiver quase cozido (cerca de 10 minutos depois de ferver).

## PALMA COM CARNE DE SOL

### INGREDIENTES

1 prato de sopa de palma  
1 cebola  
4 dentes de alho  
4 colheres de sopa de pimentão picado  
1 colher de sobremesa de óleo  
500g carne de sol picada  
1 colher de chá de colorau  
2 colheres de sopa de coentro  
2 colheres de sopa de cebolinha  
1 unidade pequena de tomate  
Sal a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Refogue os temperos (cebola, alho e pimentão) com o óleo e acrescente a carne de sol, o sal e o colorau.
2. Cozinhe por cerca de 15 minutos.
3. Acrescente a palma cortada em cubos pequenos, cubra com água e cozinhe por mais 20 minutos.
4. Finalize com o coentro, a cebolinha e o tomate cortado em cubos.

## CROQUETE DE PALMA

### INGREDIENTES

300g de carne moída  
1 cebola grande ralada  
1,150g de palma picada e previamente cozida em água  
1 xícara de coentro picado  
1 xícara de farinha de trigo  
Pimenta-do-reino e cominho moídos a gosto  
Sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes,  
moldar os croquetes com a mão e fritar em óleo quente.

## SUCO DE PALMA

### INGREDIENTES

4 raquetes de palma  
1 litro de água  
Fruta de sua preferência (abacaxi, limão, laranja...)

### MODO DE PREPARO

Bata a palma por 3 minutos no liquidificador para soltar a mucilagem e, em seguida, coa sem forçar, isto é, deixe o líquido escorrer. Volte a bater o líquido com a fruta escolhida. Consuma gelado.

## **Bibliografia consultada**

Canal Rural, Ibaretama é pioneira em projeto da Embrapa que usa palma forrageira para alimentar o gado, Canal Rural. (2020). Disponível em: <<http://revistacentral.com.br/2020/12/ibaretama-e-pioneira-em-projeto-da-embrapa-que-usa-palma-forrageira-para-alimentar-o-gado/>>.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, Caprinos se alimentam de palma forrageira, Embrapa. (2015). Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/1953001/caprinos-se-alimentam-de-palma-forrageira>>.

SENAR MINAS, Benefícios da palma forrageira na alimentação bovina, SENAR MINAS. (2020). Disponível em: <<https://www.cnabrazil.org.br/noticias/beneficios-da-palma-forrageira-na-alimentacao-bovina>>.

UEPB - Universidade Estadual da Paraíba, Pesquisa indica substituição do milho pela palma forrageira Orelha de Elefante na alimentação de suínos, CCHA - Cent. Ciências Humanas e Agrárias. (2019). Disponível em: <<https://centros.uepb.edu.br/ccha/pesquisa-indica-substituicao-do-milho-pela-palma-forrageira-orelha-de-elefante-na-alimentacao-de-suinos/>>.

Epamig - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Possibilidades da palma forrageira para alimentação humana, Epamig - Empres. Pesqui. Agropecuária Minas Gerais. (2020). Disponível em: <<https://epamig.wordpress.com/2020/09/18/possibilidades-da-palma-para-alimentacao-humana/>>.

**Para saber mais sobre o projeto  
acesse:**

 [projetopropagapalma.ufv.br](http://projetopropagapalma.ufv.br)

 [fb.me/projetopropagapalma](https://fb.me/projetopropagapalma)

 [@projetopropagapalma](https://www.instagram.com/projetopropagapalma)

## **Contato**

Av. Peter Henry Rolfs, s/n Campus Universitário,  
Viçosa - MG

CEP: 36570-900

 [propagapalma@gmail.com](mailto:propagapalma@gmail.com)

 (31) 3612-6136

## **Realização**



MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO REGIONAL

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

