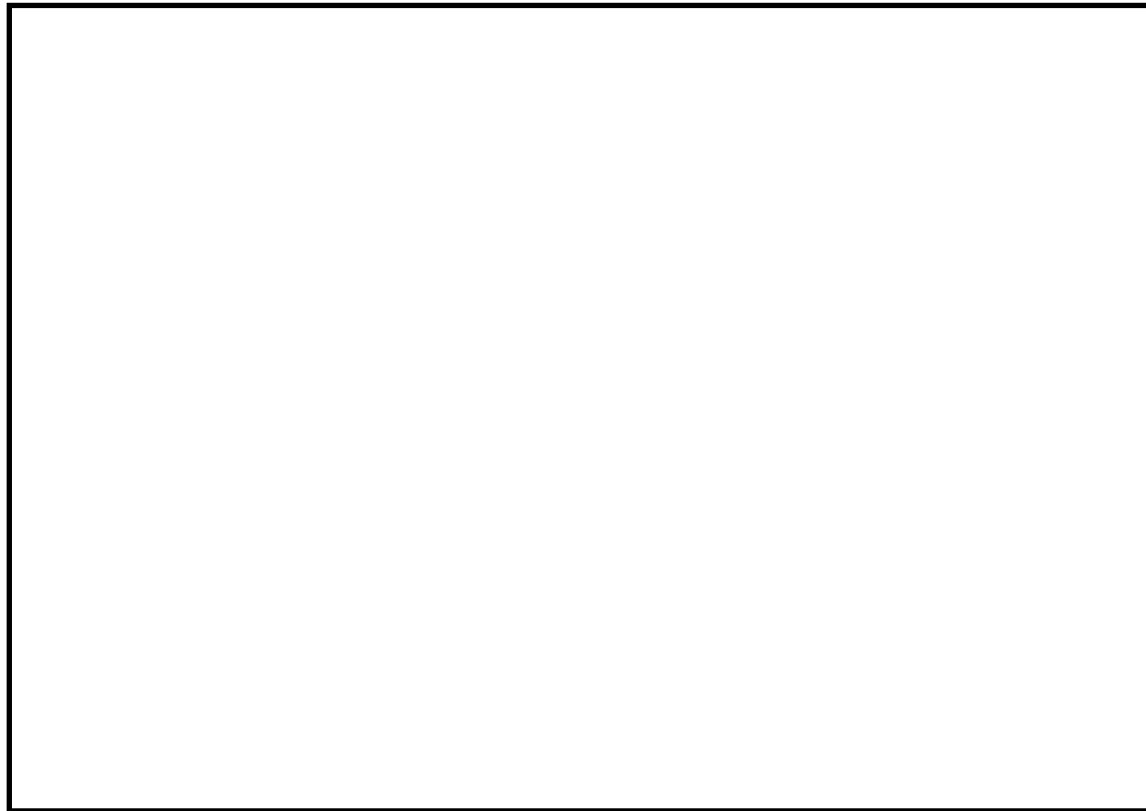


PROPAGA PALMA

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



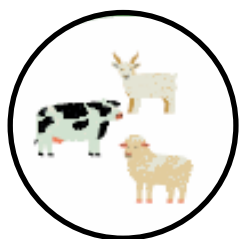
Alto teor de água - Pode fornecer até 90% das exigências nutricionais dos animais.



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

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

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



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



(31) 3612-6136

Realização



Investindo nas populações rurais



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO REGIONAL

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

