**INCIDÊNCIAS DA VANILLA CHAMISSONIS EM ÁREAS DA FLORESTA NACIONAL DE RESTINGA (FLONA) DE CABEDELO**

LUCIANO LOURENÇO DA SILVA SEGUNDO¹ (IFPB, Campus Cabedelo), JÉSSICA BARBOSA DE SOUSA² (IFPB, Campus Cabedelo), THYAGO DE ALMEIDA SILVEIRA³ (IFPB, Campus Cabedelo), LUCAS ALVES SANTOS⁴ (IFPB, Campus Cabedelo)

**E-mails:** luciano.segundo@academico.ifpb.edu.br¹, barbosa.jessica@academico.ifpb.edu.br², thyago.silveira@ifpb.edu.br³, lucas.santos.2@academico.ifpb.edu.br⁴.

**Área de conhecimento:** 5.00.00.00-4 – Ciências Agrárias.

**Palavras-Chave**: Mapeamento, Mata atlântica, Baunilha da Restinga.

1. **Introdução**

O processo de ocupação das cidades brasileiras caracterizou-se por um modelo predatório que levou a uma rápida destruição de grande parte dos recursos naturais, em especial as nossas florestas de Mata Atlântica e outros biomas (PIOLLI et al., 2004). Diante disso, o homem passou a estabelecer uma relação de dependência, de forma a provocar transformações e adaptações para favorecê-lo, prejudicando o meio ambiente.

No município de Cabedelo, que está inserido dentro Região Metropolitana de João Pessoa (RMJP), está localizada na Floresta Nacional da Restinga (FLONA), que passam por transformações urbanas de diversas comunidades que as circundam. Esta é uma Unidade de Conservação (UC) Federal de proteção integral, onde só é permitido o uso indireto de seus recursos naturais. A FLONA possui característica de ser bem heterogênea, apresentando diferentes ecossistemas do Bioma Mata Atlântica, onde estão localizadas espécies nativas que ainda não foram estudadas profundamente, podendo oferecer ser com grande potencial ecológico e socioeconômico.

Esse é o caso da Baunilha da Restinga (Vanilla chamissonis) que foi recentemente identificada na FLONA, mas que não foi estudada ainda. Nesse sentido, esse projeto se propõe a aprofundar o estudo ecológico da Baunilha da Restinga, coletar e armazenar suas sementes, bem como verificar sua utilização e potenciais culinários e alimentícios.

Segundo Lacerda (2001) a flora e a estrutura das Florestas de Restinga são ainda pouco conhecidas, fato que Suguio e Tessler (1984) justificam a necessidade de estudos sobre a vegetação. Nesse sentido, ao analisar espécies florísticas endêmicas da Mata de Restinga depara-se com espécies com uma grande importância ecológica, mas que não foram desenvolvidos estudos aprofundados, como é o caso da Baunilha da Restinga (Vanilla chamissonis).

**2 Materiais e Métodos**

**2.1 Visitas exploratórias**

Foram feitas visitas exploratórias na FLONA Cabedelo para observação, delimitação e identificação dos locais de incidência das espécies da Baunilha. As análises exploratórias se desenvolveram a partir de visualização e anotação de informações sobre o local, sendo registradas por fotos, e mapeadas pela utilização de um aparelho receptor do sinal GNSS.

**2.2 Coleta e armazenamento dos frutos**

 Durante as visitas periódicas pode-se descrever o período de início de floração, frutificação e amadurecimento dos frutos. Depois de colhidos, os frutos receberam cuidados especiais para que não serem contaminados por insetos ou doenças que possam prejudica a semente.

O armazenamento preservará a qualidade fisiológica dos frutos aumentando seu tempo de vida útil (viabilidade). As embalagens devem diminuir ou bloquear a troca de água (umidade) das sementes. Serão utilizadas embalagens permeáveis e semipermeáveis que servem para as sementes com o segmento duro, e as que precisam de aeração, fiquem em sacolas de papel e plástico de pequena espessura.

**2.3 Análises físicas e gastronômicas**

 Foram realizadas as seguintes análises físicas e gastronômicas:

1. Os atributos morfológicos - massa fresca e massa seca foliar (MFF e MSF, g), obtidas em balança analítica de precisão;
2. Análises gastronômicas: Valor comercial – estipulação do valor comercial agregado na gastronomia.
3. **Resultados e Discussão**

**3.1 Visitas Exploratórias**

As primeiras visitas serviram para identificar os locais de distribuição da espécie. Uma nova visita foi realizada para marcar as flores e frutos identificados. Foram identificadas 8 favas de baunilha, e cinco flores. Elas foram colocadas dentro, e ou próximas a garrafas de 500 ml, e identificadas com marcadores permanentes preto e azul.

Foi gerado o mapa de localização da espécime na FLONA (Figura 1).

Figura 1 – Mapa de localização da Baunílha da Restinga.

|  |
| --- |
|  |

Conforme o mapa, apresentado na Figura 1, a Baunílha expande-se por uma área florestal de transição que antecede os ecossistemas de Apicum e Manguezal.

**3.2 Coleta e Armazenamento dos Frutos**

Por causa da pandemia do Coronavírus, a pesquisa ficou parada durante alguns meses, após solicitação de permissão de acesso e concessão para verificar o experimento na FLONA, foi realizada uma, na qual foram coletados 6 frutos, e nenhuma flor foi encontrada, na mesma área de incidência das espécies, sem haver zoocoria alguma.

As 6 favas coletadas foram colocadas para secar naturalmente, sobre um papel manteiga em ambiente protegido, para garantir o amadurecimento e a secagem de todas. O procedimento de secagem das favas é bem demorado, e como elas estavam com idades diferentes, o procedimento foi mais demorado ainda.

**3.3 Análises físicas**

Foram realizadas as seguintes análises físicas dos atributos morfológicos da massa fresca (MF) e massa seca (MS), obtidas em gramas em balança analítica de precisão, e o comprimento fresco e seco medidos com um paquímetro.

Foi possível verificar a quantidade de massa perdida pelas favas de baunilha durante os últimos quatro meses, onde elas saíram de um peso médio de 8,92 g para 2,28 g, mostrando que para chegarem no estado comercial, eles precisam secar em média cerca de 6,64 gramas, com um desvio padrão de 1,29 g. Já o seu tamanho médio se mantém em 10,95 cm quando verde e 9,80 cm seca, com uma variabilidade de 1,71 cm. Ressalta-se que os valores dos comprimentos das favas não sofreram grandes mudanças.

**3.4 Análises gastronômicas**

O valor comercial da baunilha da restinga foi realizado por meio de comparativo entre os valores médios do preço das baunilhas comercializadas mundialmente.

A Baunilha cultivada em Madagascar (Vanilla planifólia), país que é o maior produtor do gênero mundial, custa cerca de US$ 450,00 o preço do seu quilograma, na venda direta do atravessador para o cliente, o que equivale a R$ 2,479,50 (HEDLER, 2017). Se levarmos em consideração a disponibilidade deste produto para o consumidor, em São Paulo, o preço da Baunilha de Madagascar pode chegar a estonteantes US$ 960 por quilo, no atacado, e que corresponde a R$ 5,289,60.

A Baunilha cultivada em Papua-Nova Guiné (Vanilla tahitensis), país localizado no continente Oceania, com cerca de 14 cm cada fava, pode ser encontrada a venda por €$ 299,00 o quilo, ou seja R$ 1,898,65 (DAVID VANILLE, 2020).

A Baunilha do Cerrado (Vanila edwalli), encontrada nos territórios quilombolas Kalunga, pode ser encontrada para compra, disponível a unidade de fava com cerca de 10 gramas por R$ 199,00 (THE GIN FLAVOR, 2020), um quilo desta Baunilha equivale a R$ 1,999,00.

Diante desta realidade, estimamos o preço da Baunilha da Restinga (Vanilla Chamissonis) como sendo um valor mediano entre os valores da Baunilha de Madagascar, de Papua-Nova Guiné e da Baunilha do Cerrado, conforme variações do Desvio Padrão, como um valor entre R$ 2.436,19 e R$ 1.815,25 o quilograma das favas.

1. **Considerações Finais**

Foram realizadas duas visitas exploratórias em março, anotações, fotografias e coletadas as coordenadas geográficas que permitiram traçar as características de sua incidência, que de acordo com o mapa gerado expandem-se por uma área florestal de transição que antecede os ecossistemas de Apicum e Manguezal.

Identificaram-se flores fechadas e favas verdes, que foram marcadas e identificadas para posterior coleta. Foram coletadas seis favas da baunilha, dentre as quais duas estavam verdes, não sendo encontradas mais as flores e nem as outras duas favas que foram identificadas antes. Às favas foram limpas, pesadas, medidas, e postas para secar naturalmente em ambiente arejado e protegido de insetos. Após quatro meses, as favas foram pesadas novamente e medidas, finalizando as análises físicas morfológicas.

Posteriormente às análises físicas, foi realizada a análise gastronômica para identificação do valor comercial das favas da Baunilha da Restinga, com base nos preços das outras baunilhas comercializadas no mundo, pela qual concluiu-se que o valor do quilograma estava estimado em um valor entre R$ 2.436,19 e R$ 1.815,25 o quilograma das favas.

Esse projeto se mostrou de extrema relevância, e conseguiu dar importantes passos no estudo da Baunilha da Restinga (Vanilla Chamissonis), uma vez que o objeto do estudo possui um grande potencial científico, econômico e socia-cultural que precisa ser aprofundado.

**Agradecimentos**

Agradecemos ao Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ) pelo apoio no desenvolvimento desta pesquisa, ao coordenador pelo incentivo à pesquisa e extensão e a todas que fizeram parte desse estudo.

**Referências**

DAVID VANILLE, **2 GOURMET REFINED WILD VANILLA BEANS +14CM M - PAPUA NEW GUINEA,** Disponível em: <https://www,davidvanille,com/en/vanilla-beans/226-2-vanilla-beans-tahitensis-14cm-m-papua-new-guinea>. Acesso em 25 de set. 2020.

HEDLER, F, A, H, G, **O lado amargo da baunilha**, Super Interessante on line, 2017, Disponível em: <https://super,abril,com,br/sociedade/o-lado-amargo-da-baunilha/>. Acesso em 26 set. 2020.

LACERDA, M. S. **Composição florística e estrutura da comunidade arbórea num gradiente altitudinal da Mata Atlântica**. 2001, Tese (Doutorado)- Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2001, Disponível em: <http://bdtd,ibict,br/vufind/Record/CAMP\_deb954e06d8354b4247f4422dfa44210>. Acesso em 21 mai. 2019.

PIOLLI, A. L.; CELESTINE, R. M.; MAGON, R. **Teoria e prática em recuperação de áreas degradadas: plantando a semente de um mundo melhor**. São Paulo: Secretaria do Meio Ambiente, 2004, Disponível em: <http://jbb,ibict,br/bitstream/1/559/1/2004\_manual%20de%20recupera%C3%A7%C3%A3o%20de%20areas%20degr.pdf>. Acesso em 22 mai. 2019.

SUGUIO, K.; TESSLER, M. G. **Planícies de cordões litorâneos quaternários do Brasil: origem e nomenclatura**, Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense (UFF), 1984, 25 p.

THE GIN FLAVOR. **Baunilha do Cerrado**. Disponível em: <https://www,theginflavors,com,br/baunilha-do-cerrado/p> . Acesso em 24 de set. 2020.