

Field Guide
**PERGUNTA
AO CIENTISTA**

episódio **02**

a conteira é comestível?

convidado **Alfredo Borba**



Anfitrião: Também conhecida como coquilho, jarroca ou roca-velha, a conteira é uma planta herbácea, da família do gengibre, oriunda das florestas tropicais dos Himalaias. Foi levada para várias zonas do mundo como planta de jardim, mas devido ao seu elevado potencial invasor, tornou-se invasora em locais como na Nova Zelândia, Havai e, como é fácil de ver, Açores. Com todas as implicações que tem nas nossas espécies nativas – por lhes roubar espaço e recursos – não seria ótimo podermos aproveitá-la de alguma forma e, assim, ajudar a retirá-la do meio natural? Hoje temos connosco, o Doutor Alfredo Borba, doutorado em Ciências Agrárias com especialização em Nutrição Animal. É professor da Universidade dos Açores e investigador no Instituto de Investigação e Tecnologias Agrárias e do Ambiente. **Doutor Alfredo, é possível utilizar a conteira como alimento?**

Especialista: A conteira é usada nos Açores desde há décadas, produz umas flores amarelas com estiletos vermelhos bem cheirosas e cheias de um néctar doce – antigamente era muito normal as pessoas sugarem este néctar das suas flores – mas esta é a única substância comestível para o ser humano! Sabemos também que era normal os agricultores utilizarem esta planta na alimentação do gado em épocas de escassez de erva fresca. Por isso, nos últimos anos, várias equipas de investigadores da Universidade dos Açores, têm vindo a estudar se a conteira é, realmente, uma boa opção para os bovinos. O que descobrimos é que a conteira: não é tóxica nem tem propriedades anti nutritivas; contém uma quantidade de proteína bruta suficiente para o funcionamento do rúmen dos bovinos; e, diminui a produção de gases com efeitos de estufa, resultantes da digestão dos alimentos. Mas, porque é difícil de digerir, tem de ser tratada quimicamente antes de ser utilizada como alimento para os animais.

Anfitrião: Apesar de não ser comestível para humanos, as boas notícias são que toda a planta pode ser utilizada na alimentação de bovinos. Desta forma, diminui-se a necessidade de importar fontes de fibra para as alturas de pouca erva fresca, diminui-se a produção de gases com efeito de estufa pelos animais e, promove-se a remoção de conteira do meio natural, uma espécie invasora que impede as nossas plantas nativas de crescer, o que ajudaria a conservação da Floresta Natural dos Açores. Agradecemos ao Doutor Alfredo pela sua presença e colaboração. Assim como, a Avelino Ormonde, empresário na BioFontinhas (empresa no ramo da agricultura biológica), pela sua ajuda na elaboração desta resposta.

Especialista convidado Alfredo Borba
(IITAA & Universidade dos Açores)

Locução João Saavedra

Apoio técnico Alexandra Rocha Silva, Carlos Rosa,
João Saavedra e Lena Goulart

Pós produção Daniel Sousa e Carlos Rosa

Efeitos sonoros "Mistérios Negros", Úrsula Bravo

Fotografia Terceira, Terra Brava, flor da conteira
(Filomena Ferreira; azoresbioportal.uac.pt)

Projeto Guia de Campo: Ferramentas Móveis Interativas
para a Aprendizagem Baseada no Local (PTDC/CED/
EDG/31182/2017); IP: Sónia Matos

Mais informações <https://field-guide.info>
<https://islandlab.uac.pt/software/?id=28>

Como citar Borba, A., Ormonde, A., & Silva, A. R. (Autores).
(2022, outubro, 27). A conteira é comestível?. In A. R. Silva,
R. Gabriel, I. R. Amorim, S. Matos & A. M. Arroz, (Eds.),
Field Guide – Pergunta ao cientista, nº 2 [Episódio de
podcast áudio]. Recuperado de:
<https://soundcloud.com/field-guide-362856827/tracks>

FINANCIADO POR



DESENVOLVIDO POR



UAc
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES



COM O APOIO DE

