

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs): UMA ABORDAGEM SOBRE AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS DA LANTERNA-CHINESA (*Abutilon pictum*)

Luciane Lanser¹.

Centro Universitário Internacional (UNINTER), Curitiba - PR, Brasil.

<http://lattes.cnpq.br/7491968686322724>

RESUMO: A lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*) é uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC) pertencente à família Malvaceae, nativa da América do Sul e cultivada em ambientes tropicais e subtropicais. Apesar de sua difusão ornamental, seu potencial alimentar e funcional permanece subexplorado. O presente estudo visou sintetizar o conhecimento científico disponível referente à espécie, incluindo suas características morfológicas, aplicações tradicionais, perfil químico e nutricional, propriedades funcionais e potencial de cultivo. A pesquisa foi realizada em bases indexadas como Scopus, Web of Science, SciELO, ScienceDirect, PubMed e Google Scholar. Os resultados indicam que a lanterna-chinesa possui teor proteico de 23,4% em sua biomassa integral, valor expressivo e similar ao observado para a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*). Além disso, a planta apresenta perfil lipídico caracterizado pela predominância de ácidos graxos poli-insaturados essenciais, especialmente linoleico (C18:2) e α -linolênico (C18:3). Estudos realizados com espécies correlatas também indicam a ocorrência de compostos fenólicos, mucilagens e outros metabólitos secundários em suas flores e folhas, associados a propriedades de interesse nutricional e farmacológico. Sua rusticidade, rápido crescimento e baixa exigência de insumos reforçam sua viabilidade em sistemas agroecológicos urbanos. Neste contexto, a lanterna-chinesa alinha-se ao conceito de *foodscaping*, configurando-se como recurso promissor para diversificação alimentar, sustentabilidade urbana e fortalecimento da segurança nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Flores comestíveis. Nutrição. Agricultura urbana.

UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS (UFPs): AN APPROACH TO THE NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF THE CHINESE LANTERN (*Abutilon pictum*)

ABSTRACT: The Chinese lantern (*Abutilon pictum*) is an unconventional food plant (PANC) belonging to the Malvaceae family, native to South America and cultivated in tropical and subtropical environments. Although widely valued as an ornamental resource, the nutritional

and functional potential of this plant remains underexplored. This study aimed to synthesize the available scientific knowledge on the species, addressing morphological characteristics, traditional uses, chemical and nutritional profile, functional properties, and cultivation potential. The literature review was conducted in indexed databases such as Scopus, Web of Science, SciELO, ScienceDirect, PubMed, and Google Scholar. Results indicate that the biomass of the Chinese lantern contains 23.4% protein, a noteworthy value comparable to that of *ora-pro-nobis* (*Pereskia aculeata*). The lipid fraction is distinguished by the predominance of essential polyunsaturated fatty acids, particularly linoleic acid (C18:2) and α -linolenic acid (C18:3). Studies on related taxa also report the occurrence of phenolic compounds, mucilage, and other secondary metabolites in flowers and leaves, linked to nutritional and pharmacological relevance. Hardiness, rapid growth, and low input requirements further reinforce the feasibility of cultivation in urban agroecological systems. Within this context, the Chinese lantern aligns with the concept of foodscaping and emerges as a promising resource for food diversification, urban sustainability, and improved nutritional security.

KEY-WORDS: Edible flowers. Nutrition. Urban agriculture.

INTRODUÇÃO

A contínua perda da agrobiodiversidade mundial, intensificada pela predominância de sistemas agrícolas baseados em monoculturas e pelos impactos adversos das mudanças climáticas, impõe desafios significativos à segurança alimentar e à sustentabilidade dos sistemas agroalimentares (SILVA *et al.*, 2022; DURIGON, MADEIRA & KINUPP, 2023). Em resposta a estas demandas, cresce o interesse pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), um conjunto diversificado de espécies vegetais que, embora historicamente negligenciadas ou subutilizadas, apresentam elevado potencial para a diversificação alimentar, a valorização de saberes tradicionais e o fortalecimento da segurança nutricional, sobretudo em contextos urbanos e periurbanos (LIBERATO, LIMA & SILVA, 2019; SARTORI *et al.*, 2020).

No cenário brasileiro, a redescoberta e a promoção das PANCs configuram uma estratégia fundamental para fomentar práticas agroecológicas e sistemas alimentares mais resilientes, integrando aspectos sociais, ambientais e nutricionais (DURIGON, MADEIRA & KINUPP, 2023). Dentre as espécies existentes, destaca-se a lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*), planta arbustiva da família Malvaceae amplamente cultivada como ornamental, mas pouco explorada no âmbito alimentar (LORENZI & SOUZA, 2001; MACHADO *et al.*, 2023; MITRA *et al.*, 2023). Evidências etnobotânicas e pesquisas fitoquímicas apontam para a presença de compostos bioativos relevantes em suas partes comestíveis, sugerindo seu potencial como alimento funcional e nutricional (SARTORI *et al.*, 2020; RAMOS *et al.*, 2021; AZIMOVA & GLUSHENKOVA, 2012). Assim, torna-se pertinente revisar seus atributos botânicos, químicos, agrônômicos e tecnológicos.

OBJETIVO

Este capítulo tem como objetivo revisar a literatura disponível referente à planta popularmente conhecida como lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*), abordando suas características botânicas, usos tradicionais, composição química, propriedades nutricionais e funcionais, assim como sua viabilidade agrônômica, visando fundamentar e promover o reconhecimento desta espécie como uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC) de significativa relevância para a agricultura urbana sustentável.

METODOLOGIA

O presente estudo consistiu em uma revisão bibliográfica de natureza básica, com abordagem qualitativa e objetivo descritivo, voltada à identificação e análise das propriedades nutricionais e funcionais da lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*), dentro do contexto das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). A pesquisa foi realizada em bases de dados indexadas, como Scopus, Web of Science, SciELO, ScienceDirect, PubMed e Google Scholar, utilizando descritores em português e inglês, como “plantas alimentícias não convencionais”, “*Abutilon*”, “*Abutilon pictum*”, “wild plant species” e “alimentação sustentável”.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Características botânicas e taxonômicas

A lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*), também denominada flor-de-sino ou *flowering maple*, é uma planta subarbustiva pertencente à família Malvaceae, nativa da América do Sul e amplamente cultivada em jardins e projetos de paisagismo (LORENZI & SOUZA, 2001). Encontra-se distribuída em diversas regiões tropicais e subtropicais, incluindo Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai. Apesar da ampla ocorrência, seu aproveitamento como recurso alimentar alternativo ainda permanece incipiente (MACHADO *et al.*, 2023; MITRA *et al.*, 2023).

A espécie apresenta porte médio, variando de 1,0 a 2,5 metros de altura, com caule ereto e ramificação lateral definida. Suas folhas são simples, alternadas, cordiformes e de margens serradas, com textura levemente pilosa. As flores, pendentes e campanuladas, possuem coloração que varia do amarelo-alaranjado ao vermelho, com nervuras de tonalidade mais intensa (SARTORI *et al.*, 2020; MACHADO *et al.*, 2023). Em climas tropicais, sua floração se estende por todo o ano, atraindo polinizadores como beija-flores e morcegos (MITRA *et al.*, 2023). A Figura 1 ilustra seus principais atributos morfológicos, auxiliando na correta identificação da planta.

Figura 1. Lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*): flor (à esquerda), pétalas destacadas e estame (ao centro), e folha (à direita).



Fonte: Luciane Lanser (2025). iNaturalist (<https://www.inaturalist.org>) sob licença Creative Commons CC BY-NC 4.0.

Usos tradicionais e aplicações etnobotânicas

De acordo com registros etnobotânicos, a lanterna-chinesa apresenta flores e folhas comestíveis, apreciadas tanto *in natura* quanto cozidas (MACHADO *et al.*, 2023). A vivacidade cromática de suas inflorescências, associada à delicadeza do sabor inerente à planta, favorece seu emprego como elemento ornamental culinário, especialmente em saladas, sobremesas e demais preparações de apelo estético (SARTORI *et al.*, 2020).

Em sistemas tradicionais de conhecimento, espécies relacionadas apresentam ampla aplicação medicinal. Há registros do uso da malva-indiana (*Abutilon indicum*) em práticas fitoterápicas asiáticas, incluindo o tratamento de distúrbios digestivos, respiratórios, urinários e inflamatórios, além de usos tópicos para lesões cutâneas. Tais aplicações envolvem decocções, infusões e preparações obtidas a partir de flores, folhas, raízes e sementes, associadas a propriedades digestivas, laxativas, expectorantes, diuréticas, adstringentes, analgésicas e anti-helmínticas (RAJESHWARI & SEVARKODIYONE, 2018; SUNIL *et al.*, 2023). Embora as indicações relatadas não possam ser atribuídas diretamente à lanterna-chinesa, a proximidade taxonômica sugere que a planta possa apresentar compostos de semelhante relevância. A ausência de investigações específicas, no entanto, limita a confirmação deste potencial e reforça a necessidade de estudos fitoquímicos direcionados (SARTORI *et al.*, 2020; MITRA *et al.*, 2023).

Os caules da lanterna-chinesa apresentam fibras vegetais de interesse artesanal e tecnológico, porém sem aplicação alimentar conhecida. Quanto às sementes, não há registros na literatura sobre composição química ou segurança para consumo humano, indicando a necessidade de estudos toxicológicos. Para além do uso humano, partes aéreas da planta também são oferecidas como forragem para pequenos ruminantes, devido à sua aceitabilidade e valor proteico. Relatos agrônômicos indicam que este aproveitamento auxilia na diversificação da dieta animal e na redução da dependência de forrageiras convencionais, em consonância com princípios de sistemas agroecológicos sustentáveis (RAMOS *et al.*, 2021; SANTOS *et al.*, 2021).

Composição química e propriedades nutricionais

Embora a literatura apresente poucos estudos direcionados ao perfil químico e nutricional da lanterna-chinesa, análises bromatológicas indicam que a espécie, considerada em sua biomassa vegetal integral, apresenta teor de proteína bruta equivalente a 23,4% (RAMOS *et al.*, 2021). Trata-se de um valor expressivo, similar ao observado para a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), que possui cerca de 20,0% de proteínas em sua fração foliar (SARTORI *et al.*, 2020).

Além do aporte proteico, estudos desenvolvidos com espécies correlatas sugerem a presença de compostos fenólicos, mucilagens e outros metabólitos secundários nas flores e folhas da planta, responsáveis por propriedades de interesse farmacológico e nutricional. De modo mais amplo, a caracterização fitoquímica do gênero *Abutilon* evidencia a presença de um espectro diversificado de substâncias bioativas, incluindo ácidos fenólicos, flavonoides, taninos, saponinas, esteróis, triterpenos, quinonas, cumarinas, alcaloides, esfingolipídios, megastigmanes, iridoides e fibras insolúveis (GOMAA *et al.*, 2016; RAMOS *et al.*, 2021). Tais classes de compostos estão associadas a múltiplas atividades biológicas documentadas, tais como ação antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana, hepatoprotetora, analgésica, hipoglicemiante e gastroprotetora, além de efeitos citotóxicos, antifúngicos, antivirais, antihelmínticos, antihipertensivos e cicatrizantes (RAJESHWARI & SEVARKODIYONE, 2018; GOMAA *et al.*, 2016; SUNIL *et al.*, 2023). Para a lanterna-chinesa, especificamente, estudos verificaram teores de taninos variando de baixos a moderados, além da presença de esteróis em baixa concentração, enquanto saponinas e alcaloides não foram identificados (RAMOS *et al.*, 2021).

No que se refere ao perfil lipídico, informações disponíveis na literatura demonstram predominância de ácidos graxos poli-insaturados essenciais, sobretudo o ácido linoleico (C18:2) e o ácido α -linolênico (C18:3). Nas folhas, estes compostos corresponderam a 29,6% e 25,6% do total identificado, respectivamente, enquanto nos pecíolos atingiram teores de 36,0% e 17,6%. No caule, o ácido linoleico também predominou, com 40,2%, acompanhado pelo ácido palmítico (C16:0), que representou 31,0% (AZIMOVA & GLUSHENKOVA, 2012). Do ponto de vista fisiológico, os compostos relatados desempenham funções indispensáveis no organismo humano, atuando na regulação de processos inflamatórios, na manutenção estrutural das membranas celulares e na proteção contra distúrbios metabólicos, incluindo doenças cardiovasculares (SIMOPOULOS, 2016). Para efeito comparativo, observa-se que a couve (*Brassica oleracea* var. *acephala*) apresenta cerca de 58,9% de ácidos poli-insaturados em sua fração lipídica, sendo 42,3% atribuídos ao ácido α -linolênico e 12,1% ao linoleico (CANAZZA *et al.*, 2024). Já o espinafre (*Spinacia oleracea*) possui valores mais modestos, com aproximadamente 14,3% de poli-insaturados no total de lipídeos (NEMZER, AL-TAHER & ABSHIRU, 2021).

Viabilidade agronômica e potencial para agricultura urbana

A lanterna-chinesa apresenta rusticidade e adaptabilidade a diferentes tipos de solo, preferindo locais de meia-sombra a sol pleno e tolerando períodos curtos de estiagem. A planta demonstra crescimento rápido e apresenta boa resistência a pragas, atributos que a tornam promissora para cultivo em sistemas agroecológicos urbanos. Sua propagação é facilitada principalmente por estaquia, podendo também ser realizada a partir de sementes. Além disso, apresenta baixa exigência de insumos, característica que favorece seu cultivo em hortas urbanas, quintais e sistemas agroflorestais (LORENZI & SOUZA, 2001; RAMOS *et al.*, 2021).

Sua rápida taxa de crescimento, aliada ao seu elevado potencial ornamental, confere à espécie atributos estéticos e funcionais que ampliam seu espectro de aproveitamento. Esta versatilidade alinha-se ao conceito de *foodscaping*, que propõe a integração de plantas comestíveis e ornamentais em paisagens multifuncionais, ampliando a diversidade biológica e a resiliência socioambiental (ALAM & GABRIEL-NEUMANN, 2024). Neste contexto, a lanterna-chinesa pode contribuir não apenas para a melhoria paisagística e o enriquecimento ecológico, mas também para a promoção da educação alimentar e o fortalecimento do vínculo entre a população urbana e a natureza (DURIGON, MADEIRA & KINUPP, 2023).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A lanterna-chinesa (*Abutilon pictum*) apresenta significativo potencial para diversificação alimentar, ornamental e agroecológica. Ainda que subexplorada como recurso alimentício, a espécie apresenta atributos nutricionais relevantes, com destaque para o teor proteico expressivo, assim como para a presença de ácidos graxos poli-insaturados de reconhecida importância fisiológica. Além disso, sua composição fitoquímica sugere possibilidade de aplicações farmacológicas, embora estudos específicos sejam requeridos. Do ponto de vista agrônomo, a rusticidade, o rápido crescimento e a baixa exigência em insumos tornam a planta especialmente adequada para a agricultura urbana e sistemas agroecológicos, nos quais pode desempenhar papel estratégico na segurança alimentar e sustentabilidade ambiental. Associada ao seu valor ornamental, a lanterna-chinesa se insere no conceito de *foodscaping*, reforçando a integração entre estética, biodiversidade e funcionalidade. Desta forma, a ampliação de estudos fitoquímicos, nutricionais e toxicológicos sobre a espécie se mostra fundamental para consolidar sua inserção na alimentação humana, bem como para fomentar estratégias inovadoras de uso em paisagens produtivas urbanas.

REFERÊNCIAS

- ALAM, A.; GABRIEL-NEUMANN, E. **Potential contribution of foodscaping to food security in the Gulf region: Case study of Al Ain city of UAE**. Urban Agriculture & Regional Food Systems, v. 9, p. e20068, 2024. DOI: <https://doi.org/10.1002/uar2.20068>.
- AZIMOVA, S. S.; GLUSHENKOVA, A. I. **Lipids, lipophilic components and essential oils from plant sources**. Springer, Dordrecht, 2012.
- CANAZZA, E.; TESSARI, P.; MAYR MARANGON, C.; LANTE, A. **Nutritional profile and chlorophyll intake of collard green as a convenience food**. Nutrients, v. 16, p. 4015, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu16234015>.
- DURIGON, Jaqueline et al. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC): da construção de um conceito à promoção de sistemas de produção mais diversificados e resilientes**. Revista Brasileira de Agroecologia, v. 18, n. 1, p. 268-291, 2023. ISSN 1980-9735. DOI: <https://doi.org/10.33240/rba.v18i1.23722>.
- GOMAA, A. A. R. et al. **Phytochemical and biological studies of Abutilon species: a review**. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, v. 5, n. 5, p. 325-334, 2016.
- INATURALIST. Disponível em: <https://www.inaturalist.org>. Acesso em: 19 ago. 2025.
- LIBERATO, P.; LIMA, D. V. T.; SILVA, G. M. B. **PANCs - Plantas alimentícias não convencionais e seus benefícios nutricionais**. Environmental Smoke, v. 2, n. 2, p. 102–111, 2019.
- LORENZI, H.; SOUZA, M. S. de. **Plantas ornamentais no Brasil: arbustivas, herbáceas e trepadeiras**. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2001.
- MACHADO, J. S.; PIERACCI, Y.; CARMASSI, G.; RUFFONI, B.; COPETTA, A.; PISTELLI, L. **Effect of drying post-harvest on the nutritional compounds of edible flowers**. Horticulturae, v. 9, p. 1248, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3390/horticulturae911124>.
- MITRA, Bulganin; CHATTERJEE, Lina; DAS, Aannhik; HAZRA, Dipak; RONG, Abhik; SAMANTA, Tarak; ROY, Arjan Basu. **Flower-visiting passerine birds of Darjeeling and Sikkim Himalaya**. In: SENGUPTA, Nivedita; ROY, Arjan Basu; SAMANTA, Tarak (orgs.). Biodiversity at Crossroads. Nova Delhi: Bharati Publication, 2023. p. 176–191.
- NEMZER, B.; AL-TAHER, F.; ABSHIRU, N. **Extraction and natural bioactive molecules characterization in spinach, kale and purslane: a comparative study**. Molecules, v. 26, p. 2515, 2021. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules26092515>.
- RAJESHWARI, S.; SEVARKODIYONE, S. P. **Medicinal properties of Abutilon indicum**. Open Journal of Plant Science, v. 3, n. 1, p. 22–25, 2018. DOI: <https://doi.org/10.17352/ojps.000011>.
- RAMOS, L.; APRÁEZ, J. E.; CORTES, K. S.; APRÁEZ, J. J. **Nutritional, antinutritional and phenological characterization of promising forage species for animal feeding in a**

cold tropical zone. Revista de Ciencias Agrícolas, v. 38, n. 1, p. 86–96, 2021. DOI: <https://doi.org/10.22267/rcia.213801.152>.

SANTOS, F. C. dos; SILVA, D. D. da; ALBUQUERQUE FILHO, M. R. de; SIMEONE, M. L. F.; SILVEIRA, M. C. T. da; CAMPOS, C. N.; MENEZES, C. B. de; COTA, L. V.; ALBUQUERQUE, P. E. P.; SIMEÃO, R. M.; BARBOSA, T. A.; PINTO, C. F. **Recomendação de cultivares de plantas forrageiras e de cobertura para solos arenosos do Oeste da Bahia.** Sete Lagoas: Embrapa Milho e Sorgo, 2021. 41 p.

SARTORI, V. C.; MINELLO, H. T. L. V.; BASSO, M. R. P. A.; SCUR, L. **Plantas alimentícias não convencionais – PANC: resgatando a soberania alimentar e nutricional.** In: CAMATTI SARTORI, V.; et al. (Ed.). Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2020. 118 p.

SILVA, G. M. da; ROCHA, N. C.; SOUZA, B. K. M. de; AMARAL, M. P. do C.; CUNHA, N. S. R. da; MORAES, L. V. de S.; GEMAQUE, E. de M.; DUTRA, C. D. T.; MOURA, J. da S.; MENDES, P. M. **The potential of unconventional food plants (PANC): a literature review.** Brazilian Journal of Development, v. 8, n. 2, p. 14838–14853, 2022. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv8n2-416>.

SIMOPOULOS, A. P. **An increase in the omega-6/omega-3 fatty acid ratio increases the risk for obesity.** Nutrients, v. 8, n. 3, p. 128, 2016. DOI: 10.3390/nu8030128.

SUNIL, S. M.; MALGI, R.; BHAVYA, J.; et al. **Phytochemical analysis and antioxidant evaluation of the ethanolic leaf extract of *Abutilon indicum*.** Open Journal of Medicinal Chemistry, v. 7, p. 1–9, 2023. DOI: <https://doi.org/10.4236/ojmc.2023.71001>.