

## SERIGUELA: ORIGEM E PRODUÇÃO NO ESTADO DO CEARÁ

**Felipe Guilherme dos Santos**

**Diego Sobreira de Queiroz Suassuna**

Centro Universitário Fametro - Unifametro

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

[diego.suassuna@professor.unifametro.edu.br](mailto:diego.suassuna@professor.unifametro.edu.br)

**Título da Sessão Temática:** *Alimentos, nutrição e saúde*

**Evento:** VII Encontro de Iniciação à Pesquisa Científica

### RESUMO

O presente trabalho com caráter informativo, representa uma pesquisa quantitativa e qualitativa que utiliza métodos de análise descritivos a respeito da origem da Seriguela e seu processo de produção no estado do Ceará. Sendo de boa aparência e alto teor nutritivo, a mesma é procurada por consumidores e estabelecimentos de produção e comércio de refeições para o consumo in natura ou sua utilização em receitas gastronômicas. Por meio de dados quantitativos, evidenciou-se a quantidade produzida no Brasil e o alto índice de desperdício do fruto, também explicitou a carência de destinos alternativos para tais resíduos. Tendo grande importância econômica, a fruta tem sido fonte de renda para diversas famílias, principalmente na região do Cariri/CE, por conta da resistência da planta a tempos de seca. No entanto, mesmo com tantos atributos, concluiu-se que a Seriguela carece de estudos aprofundados e específicos sobre o redirecionamento de seus resíduos, para a diminuição da quantidade descartada e o aumento do custo-benefício na aquisição da mesma.

**Palavras-chave:** Seriguela. *Spondias purpurea*. Produção. Ceará. Resíduo.

### INTRODUÇÃO

Planta oriunda da América Central, a Serigueleira é uma das 15 espécies de arbustos ou árvores que compõe o gênero das *Spondias*, hoje, vastamente distribuídas na América tropical, desde sul do México ao Brasil, também podem ser encontradas numa pequena escala em algumas regiões da África e Ásia. (COSTA et al., 2016).

Fruto da Serigueleira, a Seriguela, *Spondias purpurea L.*, é bastante apreciada no Nordeste brasileiro, em especial no Ceará. Tendo sua colheita entre os meses dezembro e março e seu o maior polo de produção localizado na região do Cariri, a fruta traz grande retorno financeiro aos produtores locais, que aplicam as técnicas de plantio, rega, colheita e controle de qualidade para futuras gerações que são as responsáveis por manter a tradição familiar. (O ESTADO et al., 2010).

O consumo harmônico de vitaminas e minerais tem grande importância para a conservação das variadas, atividades metabólicas do organismo. Assim, a falta ou a ingestão indevida desses nutrientes pode potencializar diversas manifestações patológicas. (GAMA et al., 2009). A Seriguela, tem por característica o seu alto valor nutricional, sendo rico em cálcio, carboidratos, ferro, fósforo e vitaminas A, B e C, “*in natura*” são constituídos predominantemente de água (78,7%), 1,4% de proteínas, 0,4% de lipídeos, 18,9% de carboidratos e 3,9% de fibras alimentares; proporcionando para quem consome 76 calorias a cada 100 g de polpa dada a quantidade de carboidratos contido no fruto. (NEGRI et al., 2016).

A seriguela é um fruto de boa aparência, alto teor nutritivo, e aroma muito agradável para o consumo como fruta *in natura* ou processada, como polpa, sucos, doces, néctares, picolés, sorvetes e molhos, sendo notório a crescente comercialização em mercados e restaurantes de todo País (GAMA et al. 2009). Em contraste a tantas formas de utilização da polpa e casca do fruto, são poucas as opções de redirecionamento do caroço, sendo em sua maioria, desperdiçado.

Dado o exposto, esse estudo visa informar a respeito da Seriguela, sua origem, benefícios nutricionais, importância comercial e econômica, além de sua produção no estado do Ceará. Adianta-se também aqui uma nota prévia de futuros projetos a se desenvolver sobre o redirecionamento dos rejeitos da Seriguela, assim como sua utilização na gastronomia.

## **METODOLOGIA**

Concerne a uma pesquisa quantitativa e qualitativa com métodos de análise descritivos, onde foram acessadas informações documentadas em sites, revistas e dissertações científicas.

Em primeiro momento, foi feito um levantamento bibliográfico a respeito da origem da planta da Seriguela, os benefícios nutricionais da fruta e a busca dos consumidores pela mesma. Dada nítida aceitação e procura, explicitou-se por meio de dados quantitativos,

os números referentes a sua produção no Brasil, em especial no estado do Ceará, revelando assim a importância do fruto para a economia local, estadual e nacional.

Analisados os dados, observou-se em contraste com a quantidade de lixo sólido produzido mundialmente por ano, o montante desprezado do fruto, e logo, o grande desperdício de nutrientes que, pela falta de direcionamento específico, são descartados.

Por fim, ficou evidente a necessidade da existência de pesquisas específicas sobre a Seriguela, levantamentos recentes da quantidade produzida no Ceará e no Brasil, tais como pesquisas indicando destinos alternativos para tais resíduos.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas seriguelas oriundas do nordeste brasileiro, a polpa contribui 70,22%, a casca representa 13,80% e a semente outros 15,61% estando no peso da fruta na fase madura. No ano de 2007, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas realizou uma operação censitária com o Censo Agropecuário 2006, a fim de renovar suas atividades econômicas realizadas, pelos indivíduos e empresas do ramo agropecuário brasileiro. No entanto, os dados que citam especificamente a produção de seriguela no Brasil colhidos pelo IBGE são da antiga pesquisa realizada no ano de 1996, expostos a tabela 1. (GAMA et al. 2009).

**Tabela 1.** Produção de Seriguela no Brasil e Regiões em toneladas e percentual no ano de 1996.

	Toneladas	%
Brasil	3.744	100,00%
Nordeste	3.372	90,06%
Sudeste	184	4,91%
Norte	120	3,21%
Sul	35	0,93%
Centro-oeste	33	0,88%

Fonte: IBGE (1996)

Ainda neste ano, o Nordeste era responsável por aproximadamente 90% da produção frutífera nacional. Segundo informações cedidas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Agroindústria Tropical junto a produtores do Cariri/CE, confirmam que a produção anual na região, variava de seis mil a nove mil toneladas, dada a o número de caixas produzidas (caixas com aproximadamente 20 quilos). (GAMA et al. 2009).

Estima-se o ser humano produz 400 milhões de toneladas de lixo anualmente (MOTA et al. 2011), tendo em vista que o caroço da seriguela representa em média 15,61% da fruta e é a principal parte descartada, além dos dados da última pesquisa registrada pelo

IBGE e EMBRAPA sobre a produção anual de Seriguela no país (GAMA et al. 2009), podemos afirmar que o Brasil, em 1996, foi responsável pela produção de aproximadamente 584 toneladas de lixo somente do caroço da fruta no mundo. Esse valor corresponde a 0,000146% do lixo mundial, que mesmo parecendo pouco, dada quantidade colossal de resíduos sólidos produzidos, torna-se muito quando estamos falando apenas do caroço de somente uma das tantas frutas existentes e produzidas no Brasil e no Mundo.

A Seriguela tem sua importância também na economia familiar, em virtude da popularidade da fruta, mas, principalmente pela resistência da planta aos períodos de seca, o plantio da mesma traz ao agricultor uma segurança maior, muito importante para em épocas de escassez de água que geralmente são perdas parcial ou integralmente as colheitas dos outros frutos. Por esses motivos o Ceará está em segundo lugar, marcando 18,7% no ranking nacional de exportação de frutas. Para manter esses títulos, dezenas de famílias se dedicam ao plantio no estado, em especial na região do Cariri. (VIANA et al. 2010).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dado exposto decorre algumas conclusões: A seriguela é uma fruta rica nutricionalmente e por causa da fácil adaptação da sua planta a climas tropicais, árido e semiárido, tem sido preferência no plantio para muitos agricultores.

Deste modo, demonstra grande importância para economia local, regional e nacional, sendo uma alternativa forte em tempos de escassez hídrica. Bem apreciada por muitos consumidores, e traz consigo muitas possibilidades de utilização dentro da gastronomia.

Contudo, a Seriguela carece de estudos aprofundados específicos sobre o redirecionamento de seus resíduos tendo em vista que são proporcionalmente maiores e compostos por vários nutrientes necessários para o ser humano.

## REFERÊNCIAS

COSTA, D. S.; DANTAS, D. F. L.; BARBOSA, D. D.; NOBRE, J. M.; FEITOSA, R. M. F. **Características de frutas do gênero *spondias***. In: Congresso Nacional da Diversidade do Semiárido, 1, Anais. Campina Grande-PB, 2016.

GAMA, I. C. S. L. **Seriguela (*spondias purpurea* L.): propriedades físicoquímicas e desenvolvimento de geleia de doce de corte e aceitabilidade desses produtos**. In: Programa de pós-graduação em ciência e tecnologia de alimentos, repositório. Seropédica-RJ, 2009.

MOTA, D. T. N.; ABRANCHES, M. A. S. M. **Isso é o que você faz quando joga lixo no**

**chão.** In: XVIII Prêmio Expocom – Exposição da Pesquisa Experimental em Comunicação. São Paulo-SP, 2011.

NEGRI, T. C.; BERNI, P. R. A.; GUIDOLIN, S. C. B. **Valor nutricional de frutas nativas e exóticas do Brasil.** In: Biosaúde, v. 18, n. 2. Londrina-PR, 2016.

O ESTADO. **Cariri é destaque na produção de Seriguela.** Disponível em: [www.oestadoce.com.br/economia/cariri-e-destaque-na-producao-de-seriguela-2](http://www.oestadoce.com.br/economia/cariri-e-destaque-na-producao-de-seriguela-2) Acesso em: 23 de agosto de 2019.

VIANA, K. **Diário do Nordeste: Pesquisa quer qualificar Seriguela.** Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/editorias/regiao/pesquisa-quer-qualificar-seriguela-1.708753> Acesso em: 04 de setembro de 2019.