



CONEXÃO UNIFAMETRO 2021

XVII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

CAJU: ASPECTOS CULTURAIS E FINANCEIROS PARA A GASTRONOMIA CEARENSE

Autor 1 (Felipe Alan Elias De Aguiar)

Dicente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

E-mail para contato (felipe.aguiar@aluno.unifametro.edu.br)

Autor 2 (Yara Tales Lima Holanda)

Dicente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

(yara.holanda02@aluno.unifametro.edu.br)

Autor 3 (Francisco Robério da Silva Marques)

(Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

(francisco.roberio@professor.edu.unifametro.br)

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Encontro Científico: IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: É comum observar na atualidade que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais por conta da internacionalização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias. A alimentação acompanhou todo o processo de evolução, e, por isso, carrega uma bagagem histórica do passado, da comunidade, da região a qual pertence, e, portanto, se faz necessário a sua importância e resgate constante na história. Uma das culturas mais fortes na região do estado do Ceará é a do Caju, que tem uma representatividade importante na economia e no social para região nordeste do Brasil. A região, ocupa uma área de 710 mil ha, representando 99,5% da área com caju do Brasil (IBGE, 2006). O fruto é formado por um pedúnculo ou pseudofruto, que se forma junto a castanha, o verdadeiro fruto. O pedúnculo é a parte comestível natural do caju, dele pode ser utilizado sucos, cajuínas e fibras alimentares. Cerca de 90% do seu peso referisse a sua fibra e 10% restante se extrai a amêndoa e o líquido da castanha. **Objetivo:** Este trabalho tem como o principal objetivo realizar uma revisão de literatura demonstrando a importância do produto Caju para o histórico cultural da alimentação na região, destacando sua comercialização, o cenário internacional em produção e comercialização de produtos e as possibilidades de inúmeros produtos para exploração e formas de fabricação da polpa. **Metodologia:** Na obtenção da base econômica e histórica, foi utilizado nessa pesquisa o método bibliográfico, sendo feita a partir de levantamentos de referências bibliográficas já analisadas e publicadas

por meios de eletrônicos como, artigos científicos em bases científicas como Scielo e Google Acadêmico. Foram analisados em média 10 artigos e extraídos das mesmas informações importantes que destaca e potencializa a importância do caju dentro da cultura regional cearense. **Resultados e Discussão:** A culinária à base do caju até hoje é presente em todos os municípios cearense, com força nas regiões metropolitana do estado com grande influência em Pacajus e Cascavel, onde se tem o maior índice de produção do fruto. Ressalta-se que o caju se tornou uma grande potência econômica por ter grandes variedades de subprodutos que o mesmo poderia fornecer, como sucos, doces, licores, cristalizados, refrigerantes e aguardente.

Atualmente o Ceará obtém cerca de 68% da produção do caju em toda a região do país, liderando a exportação e gerando 36 mil empregos no campo e 15 mil empregos na indústria da região, isso se dá ao fato de a castanha de caju ser considerada um produto de grande valor comercial para exportação. A economia do caju se matem estável, com o maior índice de exportação do país. Estimativa de produção de castanha de caju 2020 – mês de referência: abril de 2020 (IBGE, 2020). Essa grande quantidade de produtividade no estado, se dá a espécie cajueiro anão-precoce, diferente do cajueiro comum, o anão-precoce é uma arvore baixa, na fase adulta raramente passa de três metros de altura, é mais resistente as pragas e doenças, permitindo que os frutos possam ser colhidos com as mãos. Assim aumentando a durabilidade do pedúnculo do fruto e aumentando sua produtividade, no qual não é possível nos pomares de cajueiro comum. O rendimento e produtividade do cajueiro anão-precoce, se matem em alta comparado ao cajueiro comum - Levantamento Sistemático da Produção Agrícola - LSPA para o ano de 2020 e se refere ao período de 16 de março a 15 de abril de 2020.

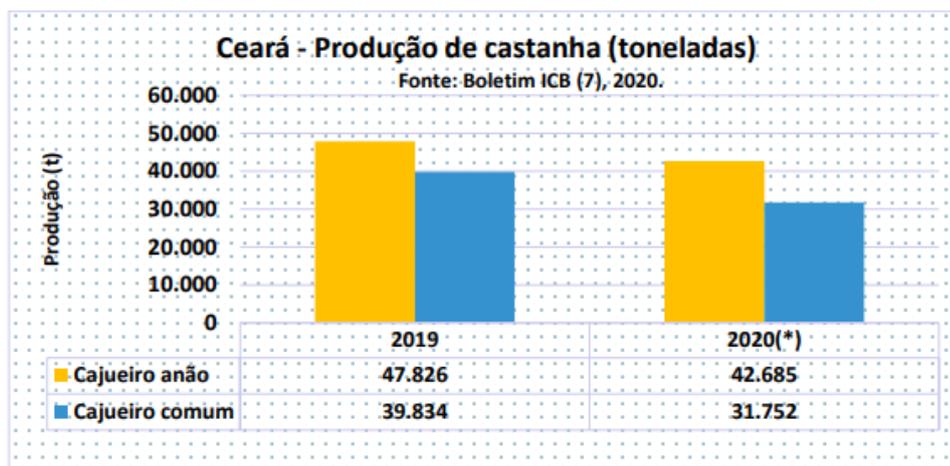


Figura 1 – Ceará: produção de castanha (t) obtida e a colher (2019 – 2020). Fonte: Boletim ICB, a partir de dados do IBGE (2020)

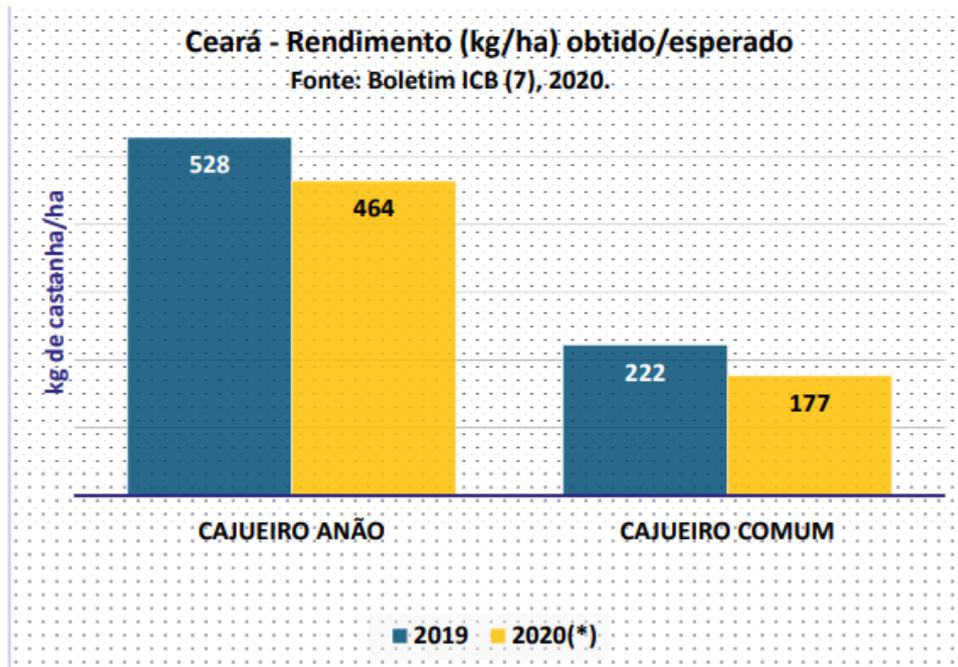


Figura 2 – Ceará: rendimento (kg de castanha/ha) obtido e esperado (2019- 2020). Fonte: Boletim ICB, a partir de dados do IBGE (2020)

Uma das grandes controvérsias sobre a produtividade do cajueiro anão-precoce é a falta do aproveitamento do pedúnculo do fruto, no qual 75% da produção não é aproveitada. Hoje a utilização do mesmo ainda está sendo estudada por profissionais da área gastronômica, que aproveitam da fibra para a produção de hambúrguer, coxinhas, moquecas, doces com base de soja e fibra de caju que se assemelha em termos de textura, cor e sabor a carne bovina.

Considerações finais: Conclui-se ao final deste trabalho, uma tentativa de compreensão, através da cultura do caju- Fruto que abrange grandes alternativas de produção, geradoras de emprego e renda. Assim levar em consideração os grandes aspectos culturais e a utilização do fruto na gastronomia nordestina. Com um importante fator, o reaproveitamento do pedúnculo e o valor econômico da espécie cajueiro anão-precoce pro estado do Ceará.

Palavras-chave: Caju 1; Gastronomia 2; Economia 3; Fruto 4.

Referências:

IBGE. Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. Censo Agropecuário, 2006.

ICB. Os números da cajucultura cearense. Boletim ICB N° 07, 2020.

M. S.; OLIVEIRA, V. H. A cultura do caju. Embrapa Informação Tecnológica, 1996.

RAMOS, A. D. et.al. Plantar caju. Serie vermelha fruteiras. Embrapa Informação Tecnológica,



CONEXÃO UNIFAMETRO 2021

XVII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

1996.

SERRANO, Augusto Lopes; PESSOA, De Paula Pedro. Aspectos econômicos da cultura do cajueiro. Sistemas de Produção Embrapa, 2016. Disponível em: (www.spo.cnptia.embrapa.br).

Acesso em: (05/10/2021)

SFIEC. Exportação de castanha de caju do Ceará chega a 58 países. Sfiec, 2018. Disponível em: (www1.sfiec.org.br) Acesso em: (07/10/2021)

PAIVA, Fabio Francisco. et.al. Aproveitamento industrial do caju. Embrapa Agroindústria Tropical, 2000.