

A IMPORTANCIA DO CAJU NO CEARÁ E SEUS SUBPRODUTOS

IX Encontro de Experiências Estudantis

Dienka Casle da Costa Ferreira, Geilton Matheus Sales Braga, Juliana Andrade Moura, Julio Bezerra Viana, Leopoldo Gondim Neto

O cajueiro (*Anacardium occidentale*, L.), planta xerófila e rústica, é típico de clima tropical. Originária do Brasil, do litoral nordestino (PARENTE et al., 1991), a árvore de porte médio espalhou-se para diversos países da África e Índia. Os indígenas que aqui habitavam já se utilizavam fartamente do caju para sua alimentação e bebidas fermentadas, que utilizavam nas celebrações, como o cauim e o mocojó. Fruta riquíssima, onde se encontra com predominância no nordeste, sendo que no Ceará sua importância econômica, social e cultural são irrefutáveis. É o estado com maior área plantada, maior produtor e exportador de castanha de caju, sendo assim seu comércio, um grande gerador de empregos (PEE/CAMEX, 2000; IBGE, 2000). O objetivo ressaltar a importância econômica, cultural, social do caju no Ceará e a utilização de seus subprodutos na alimentação como os doces, bebidas, leites, preparações com o bagaço e muitos outros. Para a realização deste trabalho foram feitas pesquisas sobre o comércio do caju no Ceará através do Instituto de Desenvolvimento Industrial do Ceará (INDI), pesquisas sobre a história e utilização em publicações de fundações, EMBRAPA, SEBRAE, entre outros. O caju em peso é composto de 90% pedúnculo e 10% castanha, sendo o pedúnculo ainda não tão bem aproveitado pela indústria, embora seja muito nutritivo e saboroso, há um grande desperdício principalmente na colheita, pela alta valorização da castanha e o baixo investimento no seu aproveitamento. Apesar disso, existe uma gama de possibilidades de produtos a ser feito com o pedúnculo que vão desde o consumo in natura, produtos industrializados até os mais sofisticados. Como a parte da polpa do caju tem vida útil efêmera, um dos primeiros sinais de diversificação foi sua transformação em doce, maneira encontrada como método de preservação na época da culinária, conforme afirmava o historiador Manuel Domingos Neto. A sua castanha pode ser consumida como aperitivo junto com b

Palavras-chave: Caju. Subprodutos. Ceará.