

REAPROVEITAMENTO DO PEDÚNCULO DO CAJU (*Anacardium occidentale L.*)

Adlany Barbosa Moura¹, Júlia Cristine Rodrigues Costa Freire², Karina Rodrigues dos Reis³, Maria Clara Coelho Burmann Varanda⁴, Maria Gabriela Ferreira Mendes⁵, Samira Costa Braga⁶

¹ Estudante do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio – IFTO/Campus Paraíso. e-mail: <adlany.moura@estudante.ifto.edu.br>

² Estudante do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio – IFTO/Campus Paraíso. e-mail: <julia.freire@estudante.ifto.edu.br>

³ Estudante do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio – IFTO/Campus Paraíso. e-mail: <karina.reis@estudante.ifto.edu.br>

⁴ Estudante do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio – IFTO/Campus Paraíso. e-mail: <maria.varanda@estudante.ifto.edu.br>

⁵ Estudante do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio – IFTO/Campus Paraíso. e-mail: <maria.mendes12@estudante.ifto.edu.br>

⁶ Dr. do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio – IFTO/Campus Paraíso do Tocantins. e-mail: <samira@ifto.edu.br>

1 INTRODUÇÃO

O caju (*Anacardium occidentale L.*), amplamente cultivado no Brasil, possui grande potencial econômico e nutricional. No entanto, seu aproveitamento ainda é limitado, concentrando-se no consumo da castanha (de maior valor agregado) e da polpa, enquanto subprodutos como cascas e bagaço são descartados (LIMA et al., 2018). Essa subutilização compromete práticas sustentáveis e oportunidades de inovação alimentar regional.

Este trabalho parte da necessidade de explorar formas criativas e sustentáveis do uso integral do caju, com base nos princípios da agroindustrialização e da valorização de alimentos regionais. A pesquisa se justifica pela busca de soluções contra a subutilização e desperdícios e pela promoção da alimentação diversificada, funcional e sustentável (EMBRAPA, 2016).

O ponto central da pesquisa foi o desenvolvimento de receitas doces e salgadas a partir do pedúnculo de cajus colhidos na região de Paraíso do Tocantins, com foco em inovação culinária, valor nutricional e impacto social. O estudo integra teoria e prática, destacando o potencial do caju na gastronomia e na economia local.

2 OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi desenvolver receitas inovadoras a partir do pedúnculo do caju, tradicionalmente subaproveitado, visando promover práticas alimentares sustentáveis, nutritivas e alinhadas à valorização de ingredientes regionais e atendendo o que está previsto no objetivo de desenvolvimento sustentável da ONU (ONU, 2015)..

3 MATERIAL E MÉTODOS

O estudo experimental foi realizado em cozinha, utilizando pedúnculos maduros de caju selecionados e ingredientes naturais de baixo custo para elaborar sete receitas sustentáveis. Após o preparo seguindo princípios de segurança alimentar, as receitas juntamente com os produtos foram distribuídos aos moradores da comunidade dentro e em torno do Instituto para teste de aceitação, avaliando características como sabor, textura, aparência e aroma.

Tabela 1 - A tabela reúne as sete receitas criadas, listando os ingredientes e descrevendo o preparo de cada uma de maneira clara e objetiva.

Receitas	Ingredientes	Modo de Preparo
Bala de Caju	1 kg de caju (triturado) 590g de açúcar Suco de 1 limão	Triturar o caju, peneirar, misturar com açúcar e limão, cozinhar até desgrudar, esfriar e cortar.
Bolo com Bagaço de Caju	4 ovos 1 xícara de açúcar	Bater ovos com açúcar, juntar óleo e

	1/2 xícara de óleo 1 xícara de massa de caju batida sem água 2 1/2 xícaras de trigo 1 colher cheia de fermento em pó	massa de caju, adicionar farinha e fermento, assar.
Carne de Caju	10 cajus maduros 1 cebola média picada 2 dentes de alho picados 2 tomates em cubos Temperos a gosto	Espremer o caju, desfiar, refogar cebola e alho, juntar carne de caju, pimentões e tomates, temperar.
Ceviche de Caju	3 cajus (não muito maduros) 1/2 cebola roxa 1 limão Salsinha a gosto Temperos a gosto	Misturar caju picado com cebola, limão, temperos e gelar.
Cuscuz de Caju	2 xícaras de bagaço de caju 1 xícara de farinha de milho 1/2 xícara de água Sal a gosto Cheiro-verde (opcional) Pimenta-do-reino (opcional) 1 colher de sopa de óleo ou azeite (opcional)	Misturar bagaço de caju com farinha e temperos, hidratar com água, cozinhar no vapor e soltar.
Doce de Caju em Calda	Caju em pedaços médios Água (suficiente para cobrir) 45g de açúcar	Cozinhar caju com água e açúcar na panela de pressão, esfriar.
Geleia de Caju	20 cajus médios (triturado) Açúcar (300g a 500g, conforme o ponto desejado) Suco de 1 limão	Triturar e peneirar o caju, usar apenas o suco, misturar com açúcar e limão, cozinhar até ponto de geleia e esfriar.

Fonte: Tabela do autor.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da pesquisa demonstraram que é possível desenvolver preparações alimentícias sustentáveis e inovadoras utilizando caju, especificamente o pedúnculo, que costuma ser descartado. As sete receitas elaboradas foram bem-sucedidas do ponto de vista técnico. A análise qualitativa indicou que o caju possui grande versatilidade culinária, podendo ser aproveitado em receitas doces e salgadas com excelente aceitação. A bala apresentou boa durabilidade e sabor intenso; a geleia revelou-se estável e atrativa, com excelente consistência; o bolo feito com o bagaço, possui mais benefícios nutricionais devido às fibras; a carne de caju apresentou textura semelhante à carne bovina desfiada, sendo promissora para dietas vegetarianas; o cuscuz incorporou bem o bagaço, elevando seu valor nutricional; o doce em calda manteve a tradição com menor teor de açúcar; e o ceviche, preparado com o pedúnculo fresco, surpreendeu pela semelhança com a versão tradicional feita a partir de peixe.

De modo geral, as receitas tiveram mais de 86% de aceitação, além disso as receitas apresentam viabilidade de replicação e tem forte potencial para a economia local, inclusão em políticas públicas de alimentação e iniciativas que promovem sustentabilidade. Os achados se alinham com estudos anteriores sobre o valor do caju e ampliam sua aplicação prática, contribuindo

para a redução do desperdício, o fortalecimento da culinária regional e a promoção de dietas mais diversas e saudáveis. Além disso, a pesquisa reforça a importância de práticas alimentares sustentáveis associadas ao consumo responsável, conforme proposto por um dos objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A principal conclusão deste trabalho é que o caju (*Anacardium occidentale L.*), especialmente seu pedúnculo, apresenta alto potencial para o desenvolvimento de preparações alimentícias sustentáveis, criativas e nutricionalmente relevantes. Ao responder à pergunta da pesquisa, “é possível desenvolver receitas inovadoras, doces e salgadas, com o uso do pedúnculo do caju?” os resultados demonstram que sim. A pesquisa comprovou que o aproveitamento do pedúnculo do caju é tecnicamente viável, sensorialmente aceitável e socialmente promissor, além de contribuir diretamente para a redução do desperdício de alimentos e para o fortalecimento da identidade alimentar regional.

O objetivo proposto foi plenamente alcançado, foram elaboradas sete receitas utilizando o pedúnculo do caju, todas alinhadas a práticas de sustentabilidade alimentar. As preparações revelaram-se funcionais, acessíveis, nutricionalmente vantajosas e com potencial de replicação em contextos domésticos, escolares ou comunitários. Além disso, a proposta promoveu a valorização da biodiversidade local e o estímulo ao consumo consciente. Tais práticas também se encontram alinhadas às políticas públicas de valorização dos alimentos regionais e combate ao desperdício alimentar.

Contudo, o estudo apresenta limitações. Não foram realizadas análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos, o que impede uma avaliação aprofundada da estabilidade, composição e segurança alimentar das preparações se consumidas a longo prazo. A aceitação também foi restrita a um público pequeno, sem aplicação de testes estatísticos com amostras ampliadas, o que limita a generalização dos resultados.

Ainda assim, o impacto do trabalho é expressivo. Ao propor soluções práticas, acessíveis e sustentáveis, a pesquisa contribui para transformar resíduos alimentares em recursos úteis e agregação de valor. Além disso, sensibiliza a comunidade para a importância do aproveitamento integral dos alimentos, reforçando a integração entre educação alimentar, cultura regional e inovação. A pesquisa se posiciona como ponto de partida para novas investigações e políticas públicas voltadas ao aproveitamento de subprodutos da agroindústria, com foco na economia circular e acesso à alimentação.

6 AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Instituto Federal do Tocantins – Campus Paraíso do Tocantins pelo suporte estrutural e pedagógico que possibilitou o desenvolvimento desta pesquisa. Estendemos nossos agradecimentos aos professores orientadores, cuja orientação técnica e incentivo foram fundamentais para a realização do projeto. Agradecemos também aos colegas envolvidos nas etapas práticas da pesquisa pela colaboração, empenho e troca de conhecimentos ao longo do processo.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. ampliada e revisada. Brasília,



DF: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em:

<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf> Acesso em: 04 ago. 2025.

EMBRAPA. Aproveitamento integral de alimentos. Brasília, DF: Embrapa, 2016. Disponível em:

<<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/45063508/pesquisadora-ensina-sobre-aproveitamento-integral-de-alimentos-na-br-marinas>> Acesso em: 04 ago. 2025.

LIMA, J. R. et al. Tecnologia e aproveitamento do caju na indústria alimentícia. Fortaleza: UFC, 2018. Disponível em: <<https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/33164>> Acesso em: 04 ago. 2025.

ONU. Organização das Nações Unidas. Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. 2015. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>> Acesso em: 04 ago. 2025.