

IRSA - CONGRESSO MUNDIAL DE SOCIOLOGIA RURAL (01/10/2025 A
20/01/2026) - IRSA 08 - VALUE-BASED ALTERNATIVE FOOD SYSTEMS:
QUALITY ASSURANCE AND SUSTAINABLE PRACTICES BEYOND
CERTIFICATION

**PEQUI BIOECONOMY: INTEGRAL VALORIZATION AND COPRODUCT
POTENTIAL FOR THE COSMETIC, FOOD, AND PHARMACEUTICAL
INDUSTRIES**

Marcos Severiano Pereira (marcos.severiano@hotmail.com)

Ana Maria Resende Junqueira (anamaria@unb.br)

O pequi, fruto emblemático do bioma Cerrado, contribui para a conservação da sociobiodiversidade e para a geração de renda de comunidades extrativistas e agricultores familiares. Contudo, sua cadeia produtiva permanece centrada na polpa, com uso limitado das demais frações, configurando subutilização significativa de seu potencial econômico e ambiental. Este estudo analisou, por meio de revisão sistemática da literatura (2010–2025), o potencial de valorização integral do pequi nos marcos da bioeconomia e da economia circular, com foco nas aplicações industriais de suas frações: polpa, óleo, amêndoa, casca, endocarpo e torta residual. Foram analisadas publicações das bases Web of Science, Scopus, SciELO e Google Scholar, priorizando trabalhos com dados técnico-científicos sobre composição físico-química, funcionalidades

tecnológicas e viabilidade de processamento. Os resultados indicam que a polpa (rica em carotenoides e compostos antioxidantes) é adequada para alimentos funcionais; os óleos da polpa e da amêndoa contêm ácidos graxos insaturados, tocoferóis e fitoesteróis, com aplicações em cosméticos e fármacos; a amêndoa apresenta potencial como base para manteigas vegetais e suplementos nutricionais; casca e endocarpo (geralmente descartados) podem ser convertidos em biopolímeros, adsorventes ou biocarvão; e a torta residual pode servir como ingrediente proteico, espessante natural ou insumo orgânico. Apesar desse potencial, persistem restrições estruturais, como sazonalidade da oferta, variabilidade da matéria-prima, ausência de infraestrutura descentralizada de processamento, falta de padrões de qualidade, altos custos logísticos e barreiras regulatórias ao acesso a mercados premium. Superar esses desafios exige unidades agroindustriais regionais, certificações socioambientais, sistemas de rastreabilidade e políticas públicas voltadas ao extrativismo sustentável. Conclui-se que a valorização integral do pequi pode fortalecer uma bioeconomia territorial no Cerrado, integrando conservação ambiental, inovação tecnológica e desenvolvimento socioeconômico inclusivo.

Palavras-chave: agroindustrial processing; bioactives; caryocar brasiliense; circular economy; territorial development.