

12020 - Agregação de valores à polpa e à castanha do pequi processados em mini-indústria no norte de Minas Gerais

Add value to the pulp and brown pequi, processed in small-industry in northern of the Minas Gerais

OLIVEIRA, Lucas Allan Almeida¹; MENDES, Diemesson Santiago²; SILVA, Hérick Fernando de Jesus³; OLIVEIRA, Natália Cristina Côrrea de⁴; LOPES, Paulo Sérgio Nascimento⁵; MOURA, Roberto Cardoso de⁶

1 Instituto de Ciências Agrárias/Universidade Federal de Minas Gerais, lucas11allan@hotmail.com; 2 ICA/UFMG, diemessonsantiago@yahoo.com.br; 3 ICA/UFMG, herickfernando@gmail.com; 4 ICA/UFMG, nadicorrea@yahoo.com.br; 5 ICA/UFMG, psnlopes@pq.cnpq.br; 6 ICA/UFMG, cademoura@yahoo.com.br

Resumo: O pequi (*Caryocar brasiliense*) tem se mostrado uma importante fonte de renda para diversos agricultores, em especial os do norte de Minas Gerais. Entretanto, como a produção desse fruto se condensa em poucos meses do ano e apenas na região central do Brasil, faz-se necessário a utilização de técnicas para o seu processamento, de forma que haja a possibilidade de ofertá-lo, como também seus derivados a todos os estados e durante todo o ano. Uma maneira bastante aceita para contornar estes problemas tem sido a fabricação de conserva de sua polpa, mas nessa técnica não há o aproveitamento total do fruto, sendo de grande importância a criação de receitas que visem minimizar os desperdícios, e que possam agregar maior valor a esse, por meio da fabricação de seus subprodutos, podendo assim aproveitá-lo quase que por completo. Desta forma, nesta experiência foram apresentadas por meio de receitas, maneiras de aproveitar a polpa que não é utilizada na conserva e a castanha do pequi, por agricultores extrativistas de comunidades rurais de Januária, MG. Os resultados foram satisfatórios, tendo em vista que os participantes mostraram-se entusiasmados com as receitas aprendidas e compartilhadas, pois com estas novas técnicas de processamento do pequi há uma maior agregação de valor comercial ao produto, contribuindo assim com o aumento da renda dos agricultores envolvidos no processo extrativista.

Palavras -Chave: Beneficiamento, renda, *Caryocar brasiliense*

Contexto

A sub-bacia do rio dos Cochos fica situada no Norte de Minas Gerais. Essa região encontra-se localizada no semi-árido, em uma mesorregião que apresenta indicadores sociais e econômicos próximos aos das regiões mais pobres do Brasil. Em função disso, a região é considerada dentro da área do polígono da seca e da abrangência da Superintendência de desenvolvimento do Nordeste (SUDENE).

A partir dos anos 2000 a exploração das chapadas e vazantes do rio dos Cochos começou a ser minorada por conta de uma crise: a falência da firma CDS Reflorestamentos, que explorava as chapadas que envolvem a direita da sub-bacia do rio dos Cochos. Aos poucos os campos gerais, que haviam sido área de exploração comunitária de baixa intensidade, e onde os eucaliptais desapareciam devorados pelas formigas e invadidos pelo retorno da vegetação de chapada, voltaram a ser ocupados para solta de gado e animais, e depois novamente pela coleta de lenha e de frutos do cerrado. Então foi necessário que as comunidades

locais voltassem a descobrir os manejos ancestrais e sustentáveis, pois a região foi voltando ao controle comunitário.

Diagnósticos feitos por universidades (UFMG e UFLA) no rio dos Cochos apontam uma grande oferta de frutas, tanto oriundas dos quintais como da vegetação nativa, que são pouco aproveitadas, apesar da existência dentro da comunidade de uma agroindústria. O motivo desse aproveitamento limitado das frutas na sub-bacia do rio dos Cochos é devido a diversos fatores, entre eles, a falta de um levantamento sistemático da oferta de frutas na região para um planejamento da indústria de processamento ao longo do ano.

A inexistência de uma assessoria técnica que auxilie na certificação dos produtos processados na agroindústria como orgânicos, a falta de capacitações tanto para processamento de frutos e manejo agroecológico de pomares, como para administração e comercialização de produtos processados são outros fatores que limitam a utilização das frutas na região.

O pequi *C. brasiliense* é um fruto típico do cerrado brasileiro, amplamente encontrado na região norte do estado de Minas Gerais, inclusive na região da sub-bacia do rio dos Cochos onde é bastante utilizado na alimentação. O grande consumo desse fruto deve-se ao sabor e aroma peculiares e também pelo seu alto valor nutricional (MARQUES et al., 2001, 7).

A sazonalidade da oferta do produto *in natura* e a ocorrência desta espécie em apenas poucas regiões do Brasil é um dos fatores que limita o consumo do pequi por toda população brasileira, o que torna necessário o conhecimento de técnicas de processamento deste fruto para que seja possível o consumo do mesmo em todos os estados e durante todo o ano, e não só em seu pico de produção.

Uma maneira bastante aceita para contornar os problemas de comercialização do pequi tem sido a utilização da polpa deste fruto para produção de conservas. Com a fabricação deste produto não se aproveita toda a polpa, pois a que não apresenta uma aparência excelente torna-se descarte e a castanha do pequi de maneira geral não é aproveitada, assim sendo os mesmos devem ser utilizados em outros processos de beneficiamento. Ocorrendo este melhor aproveitamento, haverá uma maior agregação de valor comercial ao fruto e o desperdício será minimizado.

Objetivo

O objetivo deste trabalho foi aprender e ensinar por meio de um curso novas técnicas de beneficiamento do pequi, fazendo com que haja um maior aproveitamento do fruto, melhorando assim a rentabilidade do extrativismo na região.

Descrição da experiência

No dia 3 de julho de 2010, no entreposto de beneficiamento de frutos do Cerrado, localizado na comunidade rural de Sambaíba, município de Januária no norte de Minas Gerais, foi ministrado um curso de capacitação sobre novos alimentos produzidos com o pequi.

A experiência foi conduzida por um técnico responsável pela qualidade dos produtos processados em uma mini-fábrica localizada no norte de Minas Gerais. Foram introduzidas novas receitas ao dia-a-dia das atividades já ministradas no entreposto, para que com esses novos conhecimentos torne-se possível uma maior agregação de renda e valorização do pequi.

Esse trabalho é parte de um projeto em execução financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) denominado “Uso sustentável de frutíferas nativas e exóticas na sub-bacia do Rio dos Cochos, Norte de Minas Gerais”, em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Cáritas Diocesana de Januária e Associação dos Usuários da Sub-bacia do Rio dos Cochos (ASSUSBAC).

De acordo com a programação previamente estabelecida para esse encontro, primeiramente foram apresentadas as técnicas que visavam agregar valor a castanha de pequi empregando-se as técnicas adequadas de higienização conforme estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) resolução normativa nº 9, de 1978.

A primeira receita apresentada foi a caramelização da castanha de pequi, na qual consiste em misturar a castanha, água e açúcar, levando ao fogo até criar consistência. Em seguida adiciona-se fermento químico em pó e espera-se derreter o açúcar completamente até esfriar. Nota-se que em todo momento as técnicas relativas à higienização foram utilizadas.

A segunda receita visava o melhor aproveitamento da polpa do pequi, este fato está relacionado a um controle de qualidade pré-estabelecido para o processamento desse fruto, no qual nem toda a polpa deve ser utilizada como conserva, sendo que os fragmentos muito pequenos ou aqueles que apresentam aspecto esbranquiçado, não são utilizados, pois apresentam aparência desfavorável à comercialização podendo desvalorizar o produto. Como forma de solucionar este problema e evitar o desperdício da matéria-prima que não passou no teste de qualidade, propôs-se como medida alternativa a fabricação de subprodutos da polpa do pequi.

Um dos subprodutos fabricados com a polpa “descartada” foi o creme de pequi, por meio desse produto há a valorização de um material que anteriormente seria descartado, isso ocorre pelo fato de que durante a fabricação do mesmo há uma mistura entre diversos tipos de polpa, sendo elas pequenas, mas com coloração intensa, ou esbranquiçada, tornando-se um único produto com aparência homogênea que apresente aspectos valorizados pelo mercado consumidor.

Além da mistura da polpa que possui aparência indesejável para ser utilizada na conserva, adiciona-se na receita do creme de pequi, o ácido cítrico, substância que inibe o crescimento microbiano, pois um dos aspectos observados no planejamento da capacitação foi a durabilidade dos produtos fabricados com as novas receitas, pois como a região na qual a mini-indústria se encontra é bastante afastada dos centros urbanos, principais pontos de consumo dos mesmos, deve se levar em conta que estes devem manter a qualidade mesmo após certo tempo, garantindo que o consumidor adquira um alimento com a qualidade esperada.

A diversidade de produtos é interessante, pois quanto mais produtos mais clientes atendidos, para suprir esta necessidade mostrou-se outra maneira de se aproveitar a polpa que não passou pelo teste de qualidade, a farofa de pequi. Para fazer a farofa foi colocada para secar no forno certa quantidade de polpa e após esse procedimento esta foi misturada com farinha de mandioca e batida no liquidificador. O curso foi encerrado com uma avaliação das atividades desenvolvidas durante o dia, na qual foi feito o levantamento para constatar se as expectativas dos participantes haviam sido atendidas.

Resultados

A participação dos agricultores contribuiu para a incorporação do saber local na produção de novos alimentos utilizando como matéria prima o pequi, fazendo-se também do curso um meio de troca de conhecimentos entre a universidade e os agricultores, aliando conhecimento científico com o empírico. São vários os benefícios que podem ser alcançados diante das práticas apresentadas aos integrantes do entreposto e demais moradores.

No início do trabalho realizou-se um levantamento das expectativas dos participantes do curso. Suas opiniões foram expressas voluntariamente e anotadas pelos organizadores do evento. Ao final do dia pôde-se perceber que as expectativas foram alcançadas e notou-se o entusiasmo dos mesmos para o empreendimento de novas técnicas alternativas, a fim de garantir um maior aproveitamento do pequi, visando também a possibilidade de aumentar a fonte de renda dos agricultores envolvidos no extrativismo e nas atividades desenvolvidas no Entreposto.

Agradecimentos

Ao CNPq (Conselho Nacional de incentivo à Pesquisa) e FAPEMIG (Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais) pelo apoio financeiro, e aos agricultores da sub-bacia do rio dos Cochos, Cáritas Diocesana de Januária e ASSUSBAC pela contribuição do saber local para a realização do curso.

Bibliografia Citada

ALMEIDA, S. P. et al. **Cerrado: espécies vegetais úteis**. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998. 464p.

Agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA), **Resolução nº 9 da normativa 1978**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/09_78_doces.htm> Acessado em: 18 de agosto de 2011.

MARQUES, M. C. S. et al. **Estudo biológico dos extratos etanólicos e metanólicos de pequi**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE FITOPATOLOGIA; CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE FITOPATOLOGIA, 11, 2001, São Pedro. Anais... São Pedro: Fitopatologia Brasileira, 2001. v. 26, p. 332-332.