

O.36 - UTILIZAÇÃO DE FRUTOS DE CAJUIZEIROS NATIVOS DA VEGETAÇÃO LITORÂNEA DO PIAUÍ, BRASIL

Maria do Socorro Moura Rufino¹; Maria Pinheiro Fernandes Corrêa²; Ricardo Elesbão Alves³; Lucas Antônio de Sousa Leite³; Francisco José de Seixas Santos⁴

1. Universidade Federal Rural do Semi-Árido, BR 110, Km 47, Pres. Costa e Silva, 59625-900, Mossoró, RN, Brasil, marisrufino@yahoo.com.br;
2. Embrapa Caprinos, Estrada Sobral/Groaíras, km 04, 62010-970, Sobral, CE, Brasil;
3. Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, 60511110, Fortaleza, CE, elesbão@pq.cnpq.br;
4. Embrapa Meio-Norte, UEP, BR 343, Km 35, 64200-970, Parnaíba-PI.

O Piauí dispõe de uma flora nativa rica em espécies frutíferas como o cajuí (*Anacardium spp.*) ainda pouco conhecido no mercado consumidor urbano. A sua utilização é restrita a algumas comunidades rurais que a exploram em bases exclusivamente extrativistas, resultando em baixa produtividade, oscilação brusca na oferta e risco iminente de extinção em virtude da erosão genética causada pela ausência de plantio comercial. O cajuzeiro é uma espécie potencialmente importante para a agroindústria, mediante sua adaptação das ótimas condições edafoclimáticas, em especial no litoral Piauiense onde está inserido ambientalmente. Esta pesquisa teve como objetivo identificar o potencial de utilização do cajuí oriundo da vegetação litorânea do Piauí (VL-PI). O método utilizado para a geração dos dados primários foi o de entrevistas junto aos interlocutores-chave (colhedores, intermediários e processadores de castanha e/ou pedúnculos) que estão envolvidos com essa atividade extrativista. A safra do cajuí nativo da VL-PI coincide com a entressafra das culturas tradicionais da região, sendo uma alternativa de renda para a população das comunidades que vivem no seu entorno, a qual depende, em parte, sócio-economicamente do mesmo. Os resultados obtidos no levantamento de dados realizado do cajuí mostram que, apesar de desorganizada, existe uma cadeia produtiva associada ao extrativismo. Do cajuí se utiliza a castanha e/ou amêndoa para comercialização e o pedúnculo para consumo in natura, uso doméstico como tempero ou suco e para o processamento de doces (cajuí ameixa, em calda e massa). Apoio: CAPES, CNPq, Embrapa e UFERSA.