

PEQUI: CAPACIDADES NUTRICIONAIS, VALORES FÍSICO-QUÍMICOS E USO NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

XV Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Vinicius Quintino Lavor Andrade, Jarbas Lima da Silva, Francisca Elisângela Teixeira Lima, Ana Erbênia Pereira Mendes, Paulo Henrique Machado de Sousa

O consumo de espécies nativas brasileiras tem impacto fundamental para a preservação e manutenção do saber cultural. O pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.), fruto recorrente no cerrado e caatinga brasileira, é de amplo consumo em algumas regiões do país, incluindo o Nordeste. O presente estudo objetivou analisar o potencial do pequi para uso na gastronomia brasileira, considerando suas capacidades nutricionais, valores físico-químicos e aplicação nas preparações gastronômicas. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, cujas buscas foram realizadas em artigos disponíveis em plataformas científicas, como Scielo e Google Acadêmico, portais de universidades, periódicos CAPES e em livros e dissertações. Como resultados, foram encontrados os seguintes valores médios das características físicas do pequi: 173 g de peso do fruto inteiro, 133 g de casca, 25 g de peso do caroço e 1,8 g de amêndoa. A polpa corresponde, em média, a 6,9% do fruto. Em relação às suas características químicas e nutricionais, a polpa do pequi possui, em média, 72,27 mg/100 g de vitamina C e percentuais médios de 31,1% de óleos, 13,5% de proteínas e 2% de cinzas. Na amêndoa foram encontrados os seguintes valores: de 24 a 54% de proteínas, 47% de óleos e 5% de cinzas. A polpa do pequi não é consumida in natura, sendo seu consumo feito principalmente em cozidos, geleias, doces, licores e na obtenção de óleo. Conclui-se que o uso do pequi deve ser fomentado e aperfeiçoado, visto seu elevado valor nutritivo, o qual traria benefícios principalmente para as populações produtoras deste fruto.

Palavras-chave: Biodiversidade. Caatinga. Cerrado. Alimentação.