

# **Explorando os tesouros do Cerrado:** uma grande oportunidade de investimento além de milho e soja



[www.nordestesustentavel.com](http://www.nordestesustentavel.com)

A photograph showing several coconuts and a large quantity of palm seeds (betelnuts) scattered on a reddish-brown brick floor. Two coconuts at the top are cut open, revealing their white flesh and brown husks. One coconut on the right is whole with a small red mark on its top. The palm seeds are dark brown and elongated, filling the lower two-thirds of the frame. The word "BARU" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

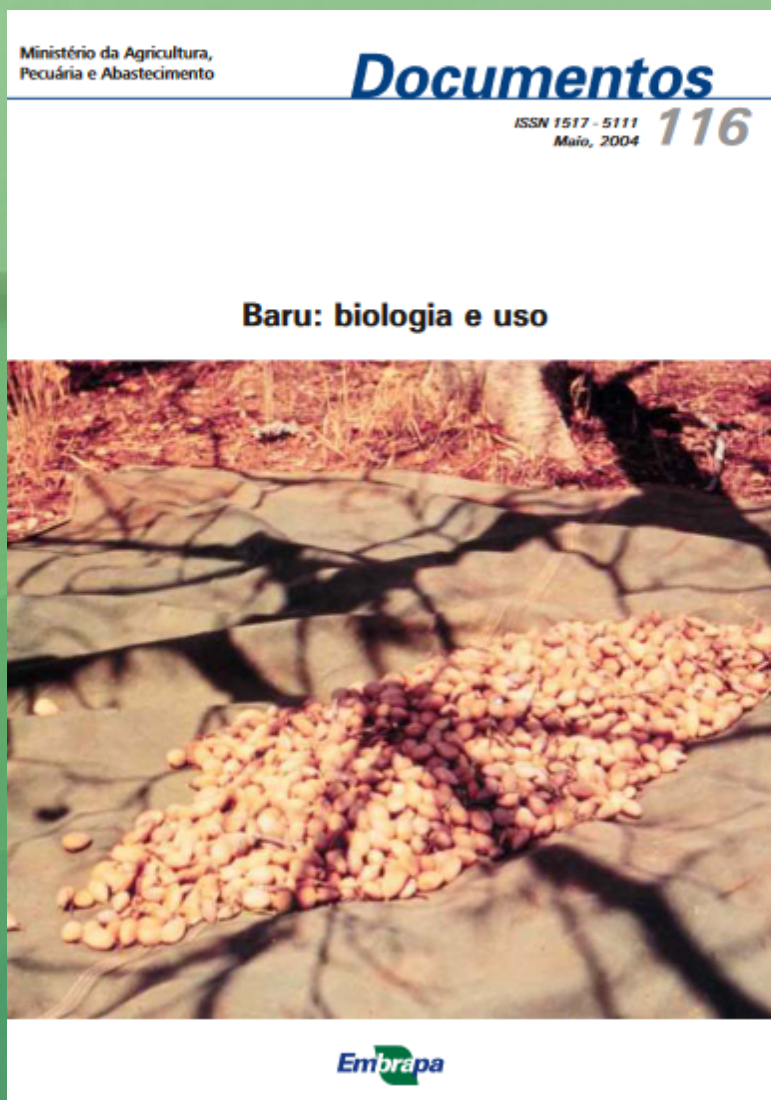
**BARU**

# Descubra o Potencial Lucrativo da Produção Sustentável do BARU



(*Dipteryx alata*)

Clicando em cada página você conhecerá diferentes potencialidades que o BARU pode oferecer em diferentes setores mercadológicos.



Além de ser usado na alimentação humana e animal, o baru também é utilizado na medicina popular por meio de óleos que são extraídos de diferentes partes da planta; o uso também é observado na indústria cosmética e na construção civil.





# PEQUI

# Descubra o sabor exótico do PEQUI e o papel na culinária local e internacional



(*Caryocar brasiliense*)

**UnBCIÊNCIA**

| Últimas | Ciências Exatas | **Ciências da Vida** | Humanidades | Artes e Letras | UnBN

## Pequi tem propriedades medicinais

Fruto típico do cerrado pode ser usado como coadjuvante no tratamento de câncer, conclui pesquisa inédita da UnB.

CIÊNCIAS BIOLÓGICAS | 29/04/2009

Ingrediente tradicional da culinária do Centro-Oeste, amado por alguns paladares, odiado por outros, o pequi tem propriedades que podem fazer dele muito mais que um simples tempero. Pesquisa realizada pelo Laboratório de Genética do Instituto de Ciências Biológicas (IB) da Universidade de Brasília (UnB) concluiu que esse fruto típico do Cerrado pode ser indicado como eficiente redutor da ação dos chamados radicais livres (moléculas que se formam no organismo humano e reagem de forma danosa às células sadias) e está qualificado como coadjuvante no tratamento do câncer. Coordenado pelo professor César Koppe Grisólia, o estudo deu origem à dissertação de mestrado Avaliação do potencial mutagênico, antimutagênico e antioxidante do extrato aquoso de polpa de pequi, defendida em junho de 2004 pela aluna do IB Juliana Khouri.

Clicando em cada página você conhecerá diferentes potencialidades que o PEQUI pode oferecer em diferentes setores mercadológicos.

**Documentos**

ISSN 1679-042X  
Outubro, 2013 **118**

### Análise da viabilidade econômico-financeira de um sistema agrissilvipastoril com pequi (*Caryocar spp.*)

Estudo de caso: Sítio Recanto Água Limpa, MT

**Embrapa 40+**

MENU **G1** MINAS GERAIS **MINAS**

10/03/2014 06h00 - Atualizado em 10/03/2014 06h00

## Nutricionista apresenta benefícios do pequi

Karin Honorato afirma que fruto é rico em vitaminas, betacaroteno e fibras. Além da polpa, ela recomenda o consumo da castanha e das folhas.

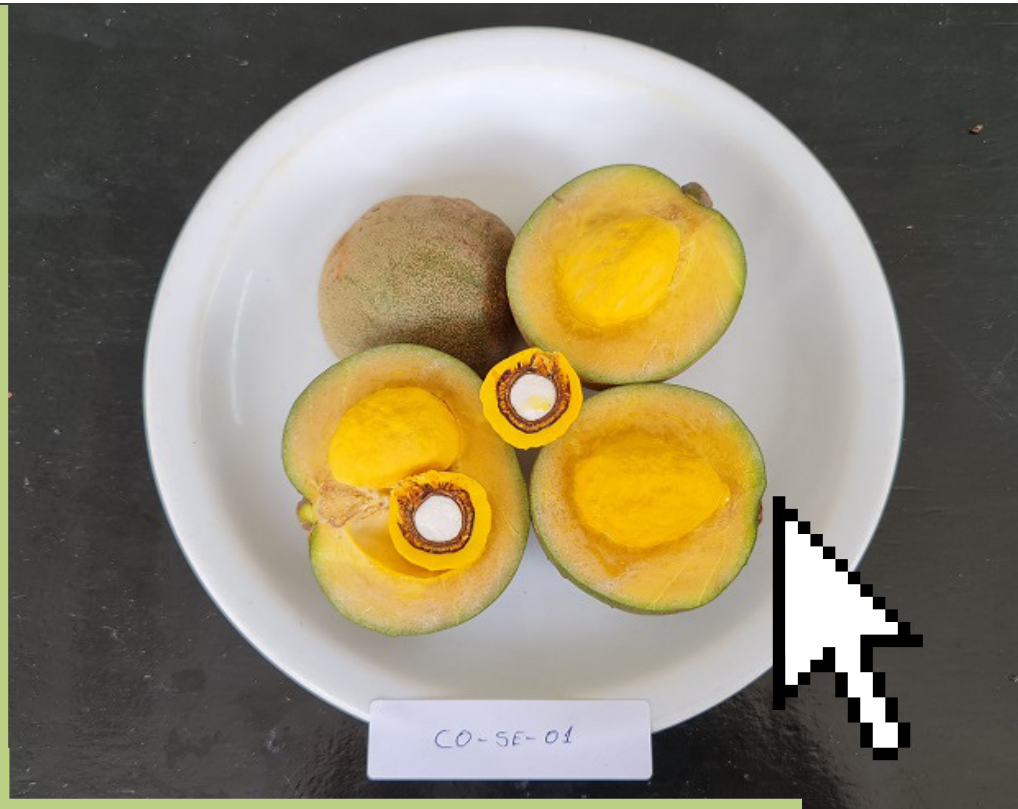
A exploração da fruta é baseada no extrativismo. Seu uso mais expressivo é o alimentício, com o aproveitamento da polpa do fruto. O caroço é normalmente descartado, apesar dos altos teores de óleo.



08/11/22 | AGRICULTURA FAMILIAR | AGROINDÚSTRIA | MELHORAMENTO GENÉTICO | PRODUÇÃO VEGETAL | SEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRIÇÃO E SAÚDE

## Chegam ao mercado as primeiras cultivares de pequi sem espinhos

Imprimir



### GOBRS 101

Entenda a  
variação  
genética do  
Pequi  
cliando nos  
estudos da  
EMBRAPA

### GOBRS 203





# СНІСНІА

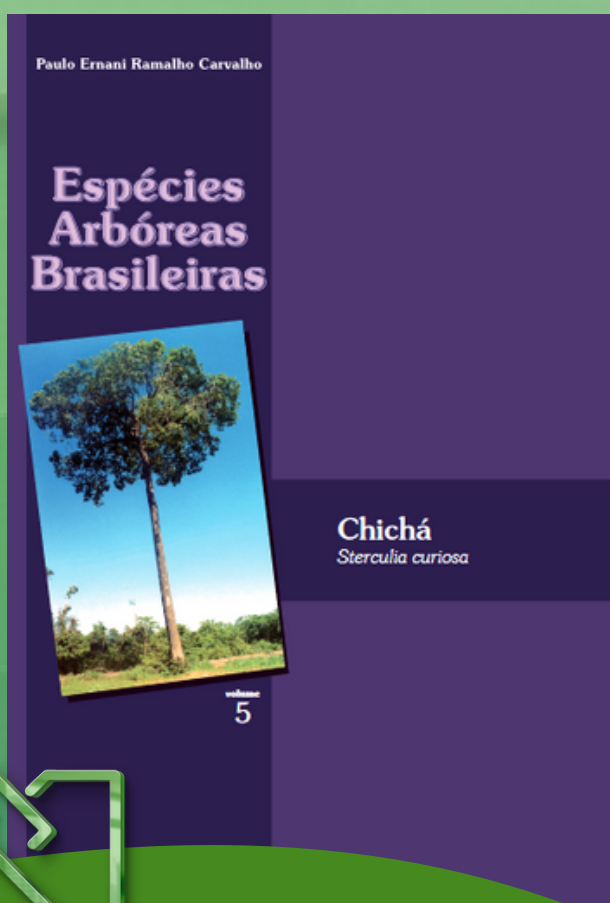
# Conheça as propriedades do CHICHÁ e seu potencial no mercado farmacêutico



(*Sterculia striata*)



Clicando em cada página você conhecerá diferentes potencialidades que o CHICHÁ pode oferecer em diferentes setores mercadológicos.



Do ponto de vista nutricional, as amêndoas contêm alta quantidade de fósforo. Elas produzem, ainda, óleo com qualidade alimentícia e para fins farmacêuticos e cosméticos







# SAPUCAIA

# SAPUCAIA e seu potencial no mercado



(*Lecythis pisonis*)



Clicando em cada página você conhecerá diferentes potencialidades que a SAPUCAIA pode oferecer em diferentes setores mercadológicos.

**USO ECONÔMICO ATUAL OU POTENCIAL:** *L. pisonis* é recomendada para fins de paisagismo associado a estocagem de carbono no ambiente urbano, concilia paisagismo e neutralização de carbono (Silva et al., 2016). A sapucaia é utilizada como árvore de sombreamento nos cacauais mais antigos no sul da Bahia (Desquível, 2010). A espécie possui alto valor comercial e pode servir como fonte complementar de renda à agricultura familiar (Alvino et al., 2005). Segundo Carvalho et al. (2008), suas castanhas são um alimento rico em proteínas, lipídios e fibras, com potencial para a nutrição humana. O elevado teor e óleo da amêndoa favorece a possível utilização na indústria de óleos comestíveis e o conteúdo de ácidos graxos monoinsaturados elevado, indica um perfil lipídico favorável à saúde cardiovascular (Vallilo et al., 1998; Carvalho et al., 2012).



# Castanhheira do Gurguéia



# A potencialidade da Castanheira do Gurguéia na região Meio Norte do Brasil



(*Dipteryx lacunifera*)

190

### DIVERSIDADE GENÉTICA EM CASTANHEIRA-DO-GURGUEIA (*Dipteryx lacunifera* DUCKE) COM BASE EM CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICO-NUTRICIONAIS DO FRUTO<sup>1</sup>

FRANCISCA SAMARA DE CARVALHO RIBEIRO<sup>1</sup>, VALDOMIRO AURÉLIO BARBOSA DE SOUZA<sup>1</sup>, ÂNGELA CELIS DE ALMEIDA LOPES<sup>1</sup>

**RESUMO** - Este estudo teve como objetivo avaliar a divergência genética entre 23 genótipos de castanheira-do-gurgueia, com base em características físicas e químico-nutricionais do fruto. Os frutos foram coletados em áreas de ocorrência natural da espécie no cerrado do sudoeste piauiense. As características físicas analisadas foram: (a) fruto - massa média (MMF), comprimento (CF), largura (LF), espessura (EF), e massa média do pericarpo (MMP); e (b) castanha - massa média (MMC), comprimento (CC), largura (LC), e espessura (EC). As características químico-nutricionais da castanha analisadas foram: gordura (G); proteína bruta (PB); fibra bruta (FB); cinzas (CZ); carboidratos totais (CT); energia (E); e minerais (P, K, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu e Zn). A divergência genética foi estimada utilizando a distância generalizada de Mahalanobis (D<sup>2</sup>) como medida de dissimilaridade. Estimou-se, também, a importância relativa das características na divergência genética. Os métodos de agrupamento utilizados foram de Tocher e UPGMA. Os genótipos apresentaram variabilidade para a maioria das características analisadas. Os genótipos G-17 e G-18 são os mais divergentes, e os genótipos G-3 e G-16 são os mais similares. As características que tiveram as maiores contribuições para a divergência entre os genótipos foram MMP, MMF, E, FB, CT e PB. A castanha-do-gurgueia é uma boa fonte de P, K, Mg, PB, FB, CT e E.


**Termos para indexação:** Castanha, análise multivariada, cerrado piauiense.

### GENETIC DIVERSITY IN CASTANHEIRA-DO-GURGUEIA (*Dipteryx lacunifera* DUCKE) BASED ON FRUIT PHYSICAL, CHEMICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

**ABSTRACT** - This study aimed to evaluate the genetic divergence among 23 "castanha-do-gurgueia" genotypes based on fruit physical, chemical and nutritional characteristics. Fruits were collected from natural occurrence areas of the Piauí southwestern savannah. The physical characteristics analyzed were: (a) fruit - average mass (MMF), length (CF), width (LF), thickness (EF) and pericarp average mass (MMP); and (b) nut - average mass (MMC), length (CC), width (LC) and thickness (EC). The nut chemical and nutritional characteristics analyzed were: fat, crude protein, crude fiber, ash and total carbohydrates, all expressed in percentage; crude energy, expressed in kcal 100 g<sup>-1</sup>; and the minerals (P, K, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu and Zn), expressed in mg 100 g<sup>-1</sup>. The genetic divergence was evaluated using Mahalanobis distance as dissimilarity measure and evaluated the relative importance of the characteristics in the genetic divergence. Tocher and UPGMA grouping methods were used. A high variability for these characteristics was observed among genotypes. The genotypes G-17 and G-18 are the most divergent and the genotypes G-3 and G-16 are the most similar. The characteristics that had the greater contributions to the genetic divergence among genotypes were MMP, MMF, E, FB, CT and PB. The "castanha-do-gurgueia" is richer in P, K, Mg, PB, FB, CT and E.

**Index terms:** Nut, multivariate analysis, savannah of the state of Piauí.


UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA - PROPEQ  
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLOGIA  
PIBIC 2021-2022



### Avaliação físico-química e atividade antioxidante da torta e casca da castanha do gurguéia (*Dipteryx lacunifera* Ducke)

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
LABORATÓRIO DE ÓLEOS E GORDURAS  
ORIENTADORA: JANE MARA BLOCK  
BOLSISTA: MATEUS CECI DE SOUZA

A Castanheira do Gurguéia é um fruto nativo dos Cerrados com grande importância regional, cuja amêndoa apresenta sabor agradável e exploração ainda limitada.

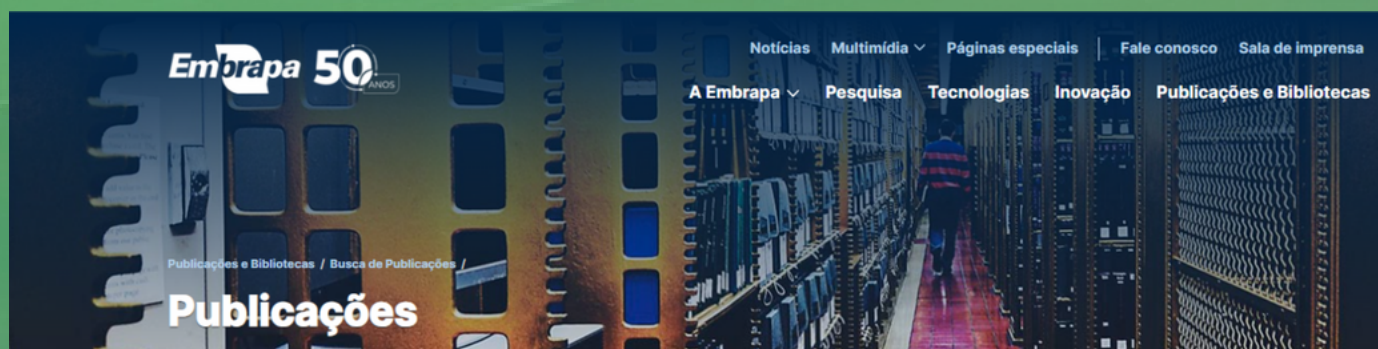
 **60º Congresso Nacional de Botânica**  
32ª Reunião Nordestina de Botânica  
29º Encontro Regional de Botânicos - MG, BA, ES

Feira de Santana - BA - Brasil  
28 de JUNHO a 03 de JULHO de 2009

### DIPTERYX LACUNIFERA DUCKE (LEGUMINOSAE) - USOS TRADICIONAIS EM COMUNIDADES RURAIS NO CERRADO PIAUIENSE

Francisca Samara de Carvalho Ribeiro<sup>1</sup>, Ângela Celis de Almeida Lopes<sup>2</sup>, Valdomiro Aurélio Barbosa de Souza<sup>3</sup>, Roseli Farias Melo de Barros<sup>4</sup>

Palavras-chave: etnobotânica, fruteira nativa, utilização popular.



**Diversidade genética em castanheira-do-gurgueia (*Dipteryx lacunifera* DUCKE) com base em características físicas e químico-nutricionais do fruto.**





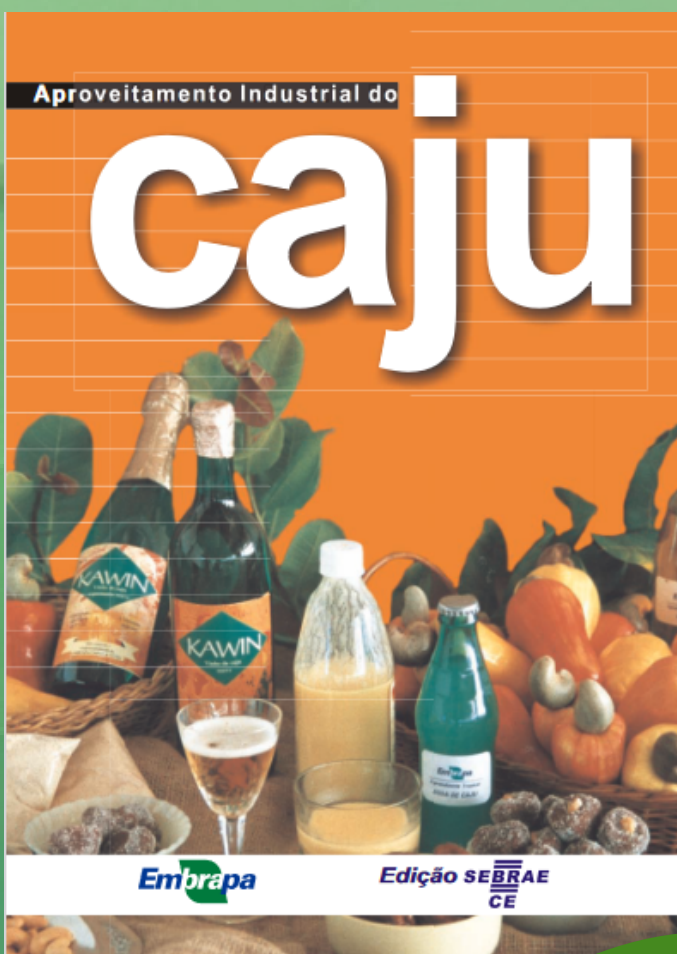
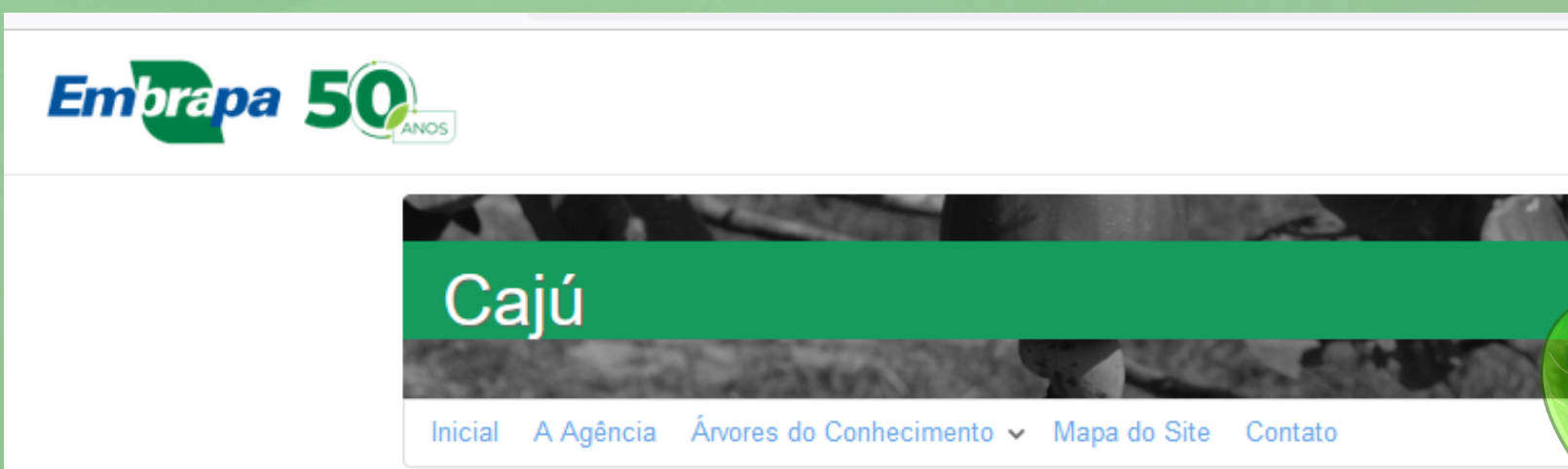
**CAJU**



# A versatilidade do **CAJU** e seu papel tanto na culinária quanto na indústria de bebidas



(*Anacardium occidentale L.*)



Clicando em cada página  
você conhecerá diferentes  
potencialidades que CAJU pode  
oferecer  
em diferentes setores  
mercadológicos.





**Fava**

**d'anta**

# O uso medicinal e comercial da FAVA D'ANTA



(*Dimorphandra mollis* Benth)

portal costanorte

Policial Cidade Política Geral Cultura Esporte Entretenimento Blo

Vegeflora pretende ampliar fábrica em Parnaíba

A ampliação da fábrica da Vegeflora prevê um investimento de 6 milhões de dólares no primeiro semestre de 2013, quando deverá iniciar a operação. O projeto de ampliação será baseado na substância quercertina, extraída da planta Fava-Danta e beneficiará 400 famílias com a coleta no campo.

Um grande potencial de **investimento** no Cerrado piauiense.

Clicando em cada página você conhecerá diferentes potencialidades que Fava D'anta pode oferecer em diferentes setores mercadológicos.

## Projeto Fava d'anta e Plantas Bioativas do Cerrado

Projeto para o aproveitamento sustentável da biodiversidade do Cerrado, com geração de emprego, renda e trabalho para os pequenos agricultores durante todo o ano e enfoque em plantas medicinais. Oportunidade de investimento em negócio sustentável na área de fitofármacos, fitomedicamentos e/ou fitocosméticos.

Apresentação

O Brasil possui uma rica biodiversidade presente em seus diferentes ecossistemas detentores de espécies vegetais com valor medicinal. A fava d'anta ou favola, cientificamente conhecida como *Dimorphandra mollis* Benth (foto) é uma leguminosa presente no Cerrado brasileiro, principalmente no norte e noroeste do estado de Minas Gerais (no mapa região de Paracatu e Montes Claros), apresentando um teor elevado de rutina (acima de 15%). Embora as indústrias estejam explorando comercialmente os produtos obtidos de espécies vegetais, não assumem qualquer responsabilidade quanto à forma de obtenção das matérias-primas, a verticalização de seus produtos e o tratamento de rejeitos e efluentes decorrentes do processo de produção.

• Início  
• Conheça o Cerrado

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
PROGRAMA REGIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM  
DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE

MICHELLE SÔNIA DE ALCANTARA

Cadeia Produtiva, Manejo e Conservação da Fava d'anta  
(*Dimorphandra Gardneriana* Tulasne) da Floresta Nacional do  
Araripe-Apodi, Região Semiárida do Nordeste do Brasil

JOÃO PESSOA, 2017





# O APROVEITAMENTO INDUSTRIAL E FARMACÊUTICO DA FAVA D'ANTA

## INDÚSTRIA Fava D'anta

SEMENTES



GALACTOMANANO



FRUTO



RUTINA

QUERCETINA

RAMNOSE

TROUPIRUTINA

ISOQUERCETINA

RESÍDUO



# O MERCADO INTERNACIONAL está mirando no CERRADO BRASILEIRO



[SOBRE NÓS](#) ▾ [NOSSOS CONTEÚDOS](#) ▾ [NOSSO TRABALHO](#) ▾ [PARTICIPE](#) ▾

## Frutos do Cerrado são comercializados no país e no exterior

26 julho 2016

Produção coletada por agroextrativistas no Mosaico Sertão  
Veredas Peruaçu tem o apoio do WWF-Brasil

Januária (MG) – O pequi (*Caryocar brasiliense*) é um fruto típico do Cerrado, muito popular e um dos mais consumido. É lembrado pelas suas particularidades como a cor amarela da polpa e o cheiro característico. Com tamanho aproximado ao de uma maçã, o fruto é revestido por uma casca verde e conta com uma camada de espinhos finos embaixo da polpa, sob a qual encontra-se uma amêndoa, também utilizada para alimentação e extração de óleo. Devido aos seus espinhos, deu-se o nome do fruto, que em tupi significa “pele espinhenta”.



[www.nordestesustentavel.com](http://www.nordestesustentavel.com)

COMPRE AGORA RECEITAS

BARUKAS



bio2me

[quem somos](#) [bloativos](#) [reports](#) [contato](#)

SOMOS #MATO QUE É AGRO.

A Bio2Me existe para trazer valor às terras preservadas do Brasil. Nós sabemos do valor das nossas terras e vamos encontrar tudo que elas têm a produzir – sem derrubar uma árvore sequer.

Conheça o exemplo de  
empresas que apostam  
**no potencial**  
dos frutos nativos do Brasil.



# INVISTA NO BRASIL

Conte com a   
Nordeste Sustentável

+55 86 99929-0388

[www.nordestesustentavel.com](http://www.nordestesustentavel.com)