
ETEC “PROFA. ANNA DE OLIVEIRA FERRAZ”

Amanda Almeida Pereira

Janaína Santos

Mariana Martins da Silva

CAJU: o fruto brasileiro

Araraquara - SP

2016

ETEC “PROFA. ANNA DE OLIVEIRA FERRAZ”

Amanda Almeida Pereira

Janaína Santos

Mariana Martins da Silva

CAJU: o fruto brasileiro



Araraquara - SP

2016

Amanda Almeida Pereira

Janaína Santos

Mariana Martins da Silva

CAJU: o fruto brasileiro

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a ETEC "Prof.^a Anna de Oliveira Ferraz", do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, como requisito para a obtenção do título de Técnico em Nutrição e Dietética sob a orientação das Professoras Me. Gabriela Soldi Gonçalves Deanuncio e Me. Patricia Meciano Simone Barreto.

Araraquara - SP
2016

AGRADECIMENTOS

A Deus...

Aos Prof. (s) G. J. W. B. P. e J. A. P. M. e J. A. P. M.

Aos amigos e familiares que sempre estiveram conosco.

Dedicamos esta obra aos nossos
professores e familiares.

AGRADECIMENTO

A Deus...

As Prof (ª) Gabriela e Patrícia, nossas orientadoras

Aos nossos familiares que contribuíram na construção do tcc.

Você é o controlador de tudo o que acontece
na sua vida, e poderá eu não estar aqui
sempre com você.

ISABELLE ALFONSO

ISABELL ALLENDE

RESUMO

Os produtos originários do caju apresentam elevado potencial para a elaboração de diferentes produtos alimentícios em virtude da riqueza em composição química de seus componentes originários da castanha e do pseudofruto. O objetivo deste trabalho é reaproveitar essa valiosa matéria prima, para que seus consumidores tenham uma alimentação mais saudável e nutritiva. O método envolveu revisão literária em base de dados por meio de artigos científicos e acadêmicos sobre o tema da pesquisa. Os materiais e métodos desenvolvidos baseiam-se na prática laboratorial para elaboração do produto "hambúrguer de caju". Além de desenvolver uma receita a base do bagaço de caju, houve a preocupação de diminuir o desperdício de nutrientes e de fibras que a indústria alimentícia descarta, ademais, apresentar uma boa alternativa para dietas com restrição ao consumo de proteína animal. A ideia aqui é nortear os consumidores de alimentos industrializados a se preocuparem cada vez mais com a qualidade nutricional e sensorial dos mesmos, demandando produtos nutritivos, saborosos e que não contenham conservadores químicos. Concluiu-se que o produto apresentou alto valor nutritivo, com maior conteúdo de fibras e menor teor de gordura, quando comparado ao hambúrguer tradicional.

Palavras-chave: caju, hambúrguer de caju, reaproveitamento alimentar.

ABSTRACT

The products originating from the cashew have high potential for the elaboration of different food products due to the richness in chemical composition of its components originating from the nut and the pseudofruit. The objective of this work is to reuse this valuable raw material, so that its consumers have a healthier and more nutritious diet. The method involved a literary review of the database through scientific and academic articles on the research topic. The materials and methods developed are based on the laboratory practice to elaborate the product "cashew hamburger". In addition to developing a recipe based on cashew bagasse, there was a concern to reduce the waste of nutrients and fibers that the food industry discards, in addition, it presents a good alternative for diets with restriction to the consumption of animal protein. The idea here is to guide consumers of industrialized foods to increasingly care about their nutritional and sensory quality, demanding nutritious, flavorful products that do not contain chemical preservatives. It was concluded that the product presented high nutritional value, with higher fiber content and lower fat content when compared to the traditional hamburger.

Key words: cashew, cashew hamburger, food reuse.

Lista de Figuras

Figura 1 - Esquema para obtenção de hambúrguer de caju

Figura 2 - Proteína texturizada de soja de molho

Figura 3 - Caju sem pele

Figura 4 - Retirada do suco

Figura 5 - Fibra desfiada

Figura 6 - Caju retirado da água com vinagre

Figura 7 - Temperos utilizados

Figura 8 - Proteína, temperos e fibra sendo refogados

Figura 9 - Refogado pronto

Figura 10 - Refogado junto com a farinha de trigo

Figura 11 - Hambúrguer moldado

Figura 12 - Hambúrguer grelhado

Figura 13 - Hambúrguer finalizado

Figura 14 - Suco de caju com açúcar

Figura 15 - Molho pronto

Figura 16 - Cajueiro comum

Figura 17 - O pseudofruto caju

Figura 18 - Sintomas de Antracnose nas folhas

Figura 19 - Sintomas do Mofo-preto nas folhas

Figura 20 - Hambúrguer

Figura 21 - Bolo

Figura 22 - Suco natural e industrializado

Figura 23 - Doce em calda

Figura 24 - Néctar

Figura 25 - Cajuína

Figura 26 - Bebida destilada

Figura 27 - Farinha da castanha

Figura 28 - Castanha granulada

Figura 29 - Utilizada em receitas para bolos e pães

Figura 30 - Salmão com farofa de castanha

Lista de Tabela

Tabela 1 - Informação Nutricional Porção de 100g (1 unidade).....27

Tabela 2 - Castanha de caju torrada.....31

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1 OBJETIVOS	14
1.1 Objetivo Geral.....	14
1.2 Objetivos Específicos	14
2. METODOLOGIA.....	14
2.1 Etapas para elaboração de hambúrguer de caju.....	15
2.2 Modo de preparo do hambúrguer.....	16
2.3 Modo de preparo do molho de caju	20
DESENVOLVIMENTO	21
1 A HISTÓRIA DO CAJU E SUAS CARACTERÍSTICAS	21
1.1 Preparo do terreno e Plantio.....	22
1.2 Doenças que acometem o cajueiro	23
1.3 Agrotóxicos	24
2 BENEFÍCIOS DO CAJU	25
2.1 Formas de consumo do caju.....	26
2.2 Aproveitamento integral do caju	28
3 BENEFÍCIOS DA CASTANHA	29
3.1 Formas de consumo da castanha.....	30
RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	32
CONCLUSÃO.....	33
REFERENCIAS.....	34
ANEXOS.....	36

INTRODUÇÃO

O caju (*Anacardium occidentale L*) é um pseudofruto que tem melhor adaptação no Litoral Nordeste, principalmente nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Piauí e Bahia, é uma planta xerófila e rústica, típico de clima Tropical e ocupa lugar de destaque no contexto econômico e social, com grande geração de empregos no campo e na atividade agroindustrial (PAIVA, 2004).

Os produtos originários do caju apresentam elevado potencial para a elaboração de diferentes produtos alimentícios em virtude da riqueza em composição química de seus componentes originários da castanha e do pseudofruto (LIMA, 2007).

O bagaço de caju, fonte de vitamina C e fibras, pode ser usado na formulação de produtos, como os hambúrgueres, evitando o desperdício dessa importante matéria-prima (BARROS, 2004). Por trás de uma castanha ou um suco concentrado, existe uma série de processos para que o cliente possa desfrutar o produto acabado. É importante então se analisar o mercado e a comercialização de derivados do caju e a potencialidade de alguns produtos ainda não devidamente conhecidos pelos consumidores (SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 2007).

Os sucos de frutas tropicais atendem a estes requisitos por serem ricos em vitaminas, sais minerais, açúcares e substâncias antioxidantes, com sabor e aroma agradáveis. É necessário que as técnicas de processamento e conservação de sucos sejam eficazes em manter nos produtos processados, as características originais das frutas (PESSOA, 2005).

Nessa mesma linha, a cajucultura ainda se caracteriza como a principal atividade da população rural, ela é cultivada em regime de sequeiro e por pequenos produtores. A produção acontece na época mais seca do ano, justamente no período de entressafra das demais espécies cultivadas na região nordeste do país (MAGALHÃES, 2008).

A ideia inicial aqui é nortear os consumidores de alimentos industrializados a se preocuparem cada vez mais com a qualidade nutricional e sensorial dos mesmos, demandando produtos nutritivos, saborosos e que não contenham conservadores químicos, como por exemplo, o hambúrguer de caju

caseiro. Contudo, este trabalho se preocupou em desenvolver uma receita de hambúrguer de caju natural como uma forma alternativa para reaproveitar o bagaço da fruta quando é extraído o seu suco, e assim, contribuir para a redução de desperdício alimentar do precioso caju.

1 OBJETIVOS

1.1 Objetivo Geral

Reaproveitar essa valiosa matéria prima, para que seus consumidores tenham uma alimentação mais saudável e nutritiva.

1.2 Objetivos Específicos

- ❖ Desenvolver uma receita a base do bagaço de caju denominado hambúrguer de caju.
- ❖ Diminuir o desperdício de nutrientes e de fibras que a indústria alimentícia descarta.
- ❖ Apresentar uma forma alternativa para dietas com restrição ao consumo de proteína animal.

2. METODOLOGIA

A metodologia envolve revisão literária em base de dados por meio de artigos científicos e acadêmicos sobre o tema da pesquisa. Os materiais e métodos desenvolvidos baseiam-se na prática laboratorial para elaboração do produto “hambúrguer de caju”. Os testes foram desenvolvidos no Laboratório de nutrição da Etec “Profa. Anna de Oliveira Ferraz”, Araraquara – SP. O período corresponde a setembro/outubro de 2016. A análise sensorial do produto final foi aplicada as docentes do curso de Nutrição e Dietética da Unidade.

2.1 Etapas para elaboração de hambúrguer de caju

Na figura 1 estão apresentadas as etapas para elaboração de uma formulação básica de hambúrguer de caju.

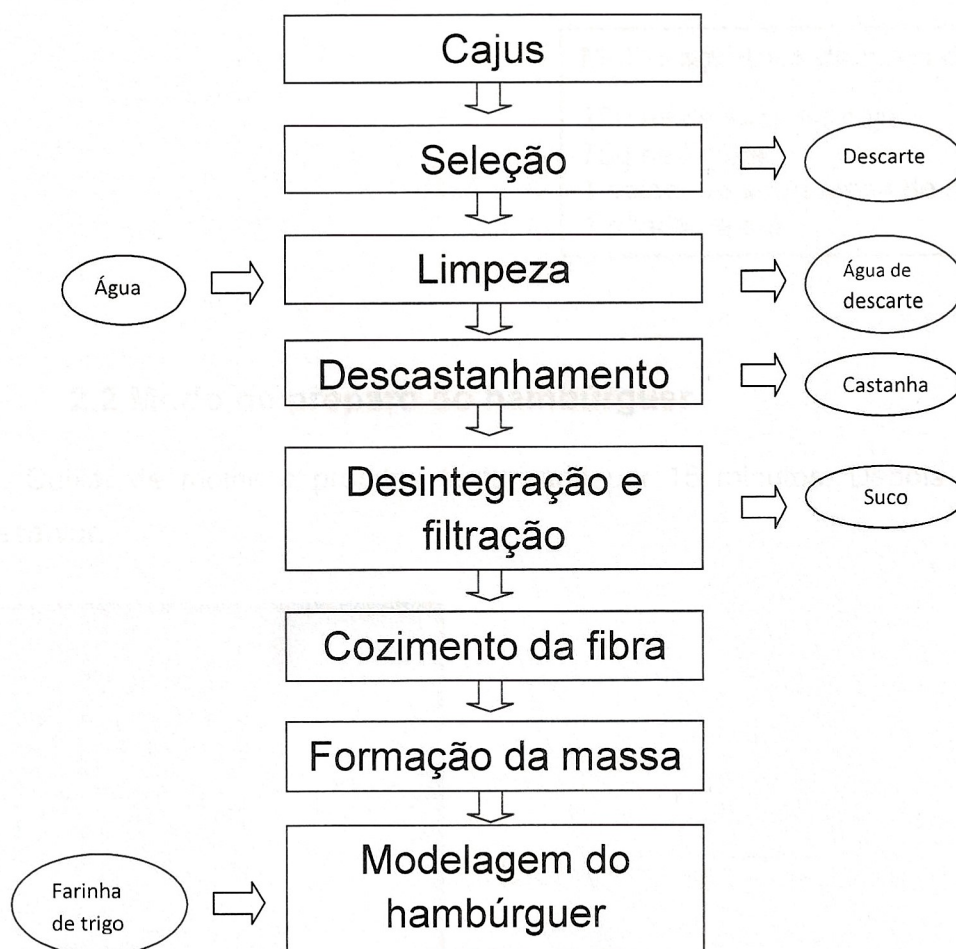


Figura 1 - Esquema para obtenção de hambúrguer de caju.

Receita original

8 kg de caju sem castanhas
 300 g de farinha de trigo
 2 xícaras (chá) de cheiro-verde
 2 pimentões picados
 4 tomates picados
 2 cebolas picadas
 4 dentes de alho
 Pimenta e sal a gosto

Rendimento: 20 porções

**Receita modificada**

800g de caju fresco (sem castanha)
 50g de farinha de trigo
 2 xícaras de cheiro verde picados
 1 cebola média picada
 2 colheres de sopa de pasta de alho
 100ml de água
 1 colher de vinagre
 211g Proteína texturizada de soja (moída)
 Sal, pimenta-do-reino e curry a gosto

Acompanhamento

1 tomate médio picado

Rendimento: 9 porções (60g)

Molho agridoce de suco de caju

250 ml de suco de caju
 75g de açúcar
 1 colher de sobremesa de mostarda
 1 pitada de sal

2.2 Modo de preparo do hambúrguer

1. Deixar de molho a proteína texturizada por 15 minutos. Depois de hidratada, reservar.



Figura 2 - Proteína texturizada de soja de molho.

2. Retirar as castanhas girando cuidadosamente, lavar bem os caju e retirar toda a pele. Em seguida, espremer com um pano limpo para retirar todo o suco. Por ultimo, desfiar a fibra.

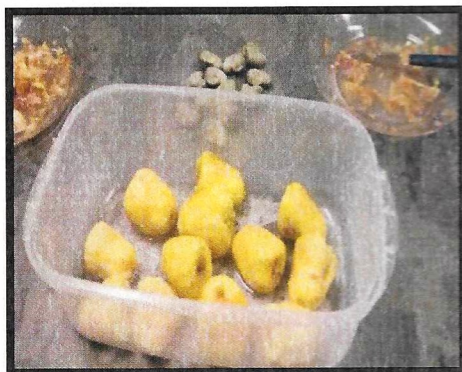


Figura 3 - Caju sem pele.



Figura 4 - Retirada do suco.



Figura 5 - Fibra desfiada.

3. Colocar a fibra do caju na água com o vinagre para retirar o amargo. Após este procedimento, refogar a fibra do caju com os temperos e acrescentar a proteína reservada.



Figura 6 - Caju retirado da água com vinagre.



Figura 7 - Temperos utilizados: alho, cebola, cheiro verde, pimentão verde, pimenta do reino e curry.



Figura 8 - Proteína, temperos e fibra sendo refogados.

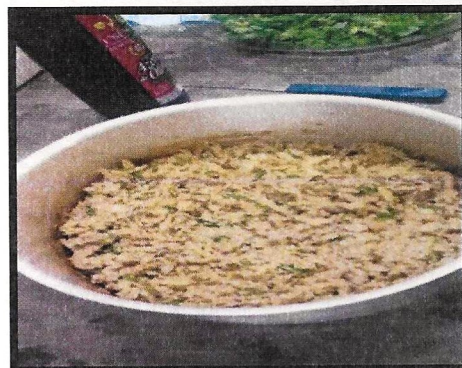


Figura 9 - Refogado pronto.

4. Acrescentar a farinha de trigo e misturar. Por último, moldar em formato de hambúrguer e grelhar ao ponto que desejar.

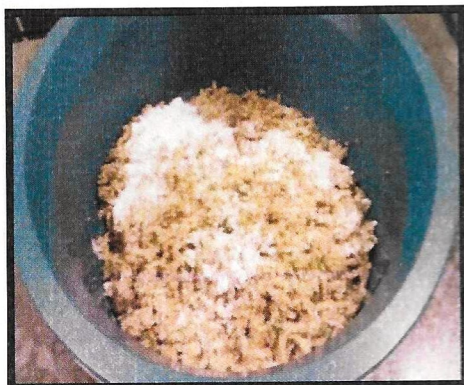


Figura 10 - Refogado junto com a farinha de trigo.

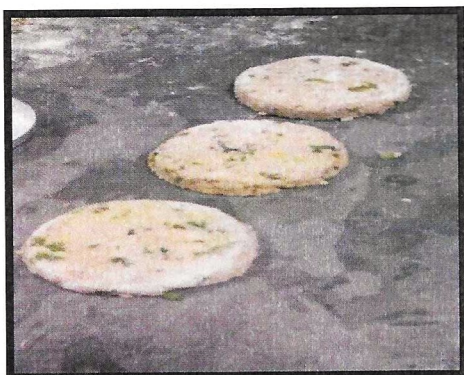


Figura 11 - Hambúrguer moldado.



Figura 12 - Hambúrguer grelhado.

5. Acrescentar o acompanhamento e o molho junto ao hambúrguer.



Figura 13 - Hambúrguer finalizado.

2.3 Modo de preparo do molho de caju

1. Em uma panela adicionar o suco com o açúcar, deixar engrossar até ponto de fio. Acrescentar a mostarda e mexer. Para finalizar, uma porção de sal.



Figura 14 - Suco de caju com açúcar.



Figura 15 - Molho pronto.

DESENVOLVIMENTO

1 A HISTÓRIA DO CAJU E SUAS CARACTERÍSTICAS

O cajueiro é uma planta perene provinda do Brasil, antes mesmo dos portugueses desembarcarem no mesmo, os indígenas que aqui habitavam já o consumiam para fazer sua tradicional bebida, o Kauim (CARVALHO, 1997).

A palavra caju vem do Tupi Guarani acajuá, Aca (chifre) e juá (fruta amarela) que significa "fruta amarela com chifre".

O cajueiro pertencente à família Anacardiaceae e ao gênero *Anacardium* que é especialmente constituído por vinte e duas espécies, encontrado nos biomas Cerrado, Amazônia, e Caatinga. O caju é produzido até mesmo em condições ecologicamente ruins, o que lhe caracteriza como planta com grande capacidade adaptativa (ARAUJO; SILVA, 1995)

Dentre a diversidade da planta, o cajueiro comum (grande) pode atingir até vinte metros em condições favoráveis, seus troncos são tortuosos, ramificados e de cor rosada, a copa é larga com galhos que pendem ao solo, como mostra a figura 16.

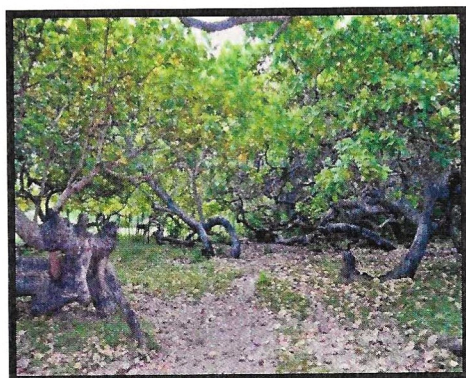


Figura 16 - Cajueiro comum.

De acordo com Araujo e Silva (1995) o caju é um pseudofruto, portanto, um fruto falso. Existe um pedúnculo maior, macio, de cor alaranjada ou avermelhada que prolonga-se até chegar à castanha, que quando seca e torrada, é popularmente conhecida como castanha-de-caju, como mostra a figura 17.

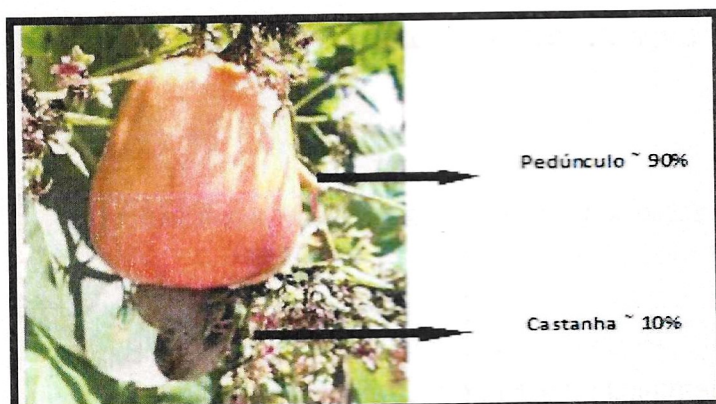


Figura 17 - O pseudofruto caju.

1.1 Preparo do terreno e Plantio

O terreno deve estar desmatado, destocado e livre de raízes, principalmente na área ao redor do local onde vai ser preparada a cova, isto assegura um ambiente livre de concorrência com as plantas daninhas (ALVES; FIGUEIRA, 2002).

O solo bom para o cajueiro deve ser profundo, ou seja, o substrato rochoso ou outro impedimento qualquer se situa abaixo de duzentos centímetros. Não sujeitos a encharcamento, sem camadas impermeáveis e de profundidade nunca inferior a um metro e meio. Em regime de sequeiro, o plantio das mudas deve ser efetuado no início da estação chuvosa. Em áreas irrigadas, pode ser realizado em qualquer época do ano (CAVALCANTI, 2011).

1.2 Doenças que acometem o cajueiro

❖ Antracnose (*Colletotrichum gloeosporioides* (Penz) Pez. & Sacc.)

Sintomas:

Lesões necróticas, irregulares, inicialmente de cor parda em folhas jovens e posteriormente de coloração avermelhada em folhas mais velhas. Quando o ataque é muito ríspido, as folhas jovens ficam de cor escura, tortuosa e em seguida caem, também causa queda das flores e frutos como mostra a figura 18.

Controle:

Pulverizações semanais alternadas com Benomyl e com Mancozeb, ambos tenham intervalo de segurança de vinte e um (21) dias e são enquadrados como pouco tóxicos. Para prevenir esse tipo de doença usa-se o oxicleto de cobre, pois apresenta excelentes resultados (RAMOS, 1997).



Figura 18 - Sintomas de Antracnose nas folhas.

❖ Mofo-preto (*Pilgeriella anacardii* von Arx & Miller)

Sintomas:

Ocorre geralmente no início da floração, atacando primeiramente as folhas velhas, produzindo um bolor negro, que se forma na parte inferior das folhas, daí a denominação de mofo-preto como mostra a figura 19 (RAMOS, 1997).

Controle:

Pulverizações quinzenais alternadas com oxicleto de cobre e benomyl.

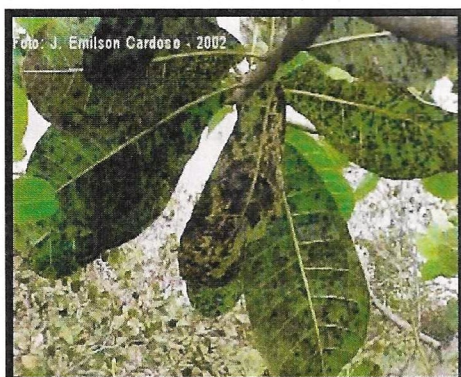


Figura 19 - Sintomas do mofo-preto nas folhas

1.3 Agrotóxicos

Na aplicação de produtos químicos, usar com cautela os agrotóxicos no cajueiro, em função do risco de contaminação de mananciais e de seus produtos (CAVALCANTI, 2011).

Além disso, observar os seguintes cuidados:

- Não entrar em contato com o produto;
- Não fazer as aplicações contra o vento;
- Sempre que terminar o trabalho diário de pulverização, tomar banho imediatamente e lavar a roupa utilizada;
- Manter os equipamentos e inseticidas longe de crianças, animais e alimentos.

2 BENEFÍCIOS DO CAJU

De acordo com Tomazella (2016) o consumo do caju é importante e de grandes benefícios para o organismo. Observa-se que quem consome a fruta por inteiro, seja como castanha ou suco, doces, e qualquer outra forma está contribuindo em cheio com o bem estar do seu corpo e organismo. Assim temos como benefícios do caju:

- O caju apresenta incontáveis benefícios à nossa saúde. É um poderoso antioxidante o que ajuda na prevenção do risco de catarata.

- A presença de ferro e cálcio combate a anemia e fortalece os ossos, prevenindo a osteoporose.

- Apresenta grande concentração de vitamina C, até mais que a laranja. O que ajuda a fortalecer o sistema imunológico.

- Tem efeito diurético e depurativo, purificando assim o corpo humano de toxinas e resíduos.

- Alguns estudos comprovam que o consumo do caju previne até algumas doenças do coração.

2.1 Formas de consumo do caju

Tabela 1 - Composição Nutricional do Caju

Caju		
Informação Nutricional Porção de 100g (1 unidade)		
Valor Energético	46 Kcal=193KJ	
Carboidratos	11.6g	
Proteínas	0.8g	
Gorduras totais	0.2g	
Fibra	1.5g	
Vitamina A	40g	
Vitamina C	219mg	
Vitamina B1	0.03mg	
Vitamina B2	0.03mg	
Cálcio	4mg	
Ferro	1mg	

Fonte: PHILIPPI (2014)

2.1 Formas de consumo do caju

O caju pode ser consumido na forma de sucos, doces, e pratos salgados vegetarianos, como preparo de carne de caju. Veja as figuras de 20 a 23.



Figura 20 - Hambúrguer.

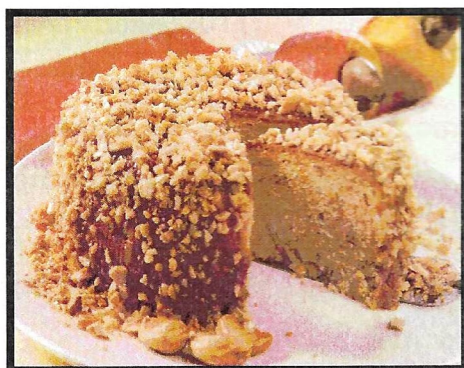


Figura 21 - Bolo.

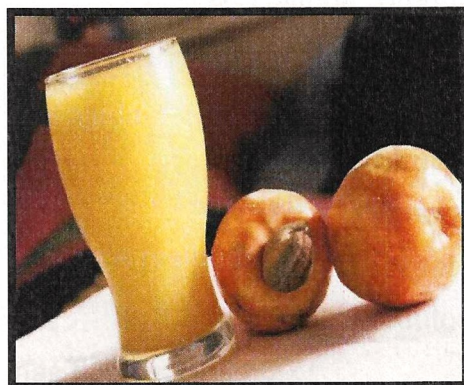


Figura 22 - Suco natural e industrializado.

Suco integral: é o principal produto do pedúnculo, sendo bem aceito no mercado interno brasileiro, especialmente na Região Nordeste (GARRUTI; NETO, 2000).



Figura 23 - Doce em calda.

Doces: produtos bastante conhecidos e de fácil obtenção, constituindo-se numa das formas mais rentáveis do aproveitamento da fração fibrosa. Para essa denominação se enquadram os doces pastosos, em calda e os desidratados (GARRUTI; NETO, 2000).

2.2 Aproveitamento integral do caju

O peso do caju é composto por 10% de castanha e 90% de pedúnculo. Destas duas partes, o pedúnculo apresenta a menor porcentagem de industrialização. Estima-se que o seu aproveitamento esteja em torno de 12%. O pedúnculo contém de três a cinco vezes mais vitamina C que a laranja, além de cálcio, fósforo e outros nutrientes presentes nele. O seu consumo na forma natural é muito limitado (OLIVEIRA, 2011).

A industrialização do pedúnculo do caju é usada principalmente para a obtenção de sucos, doces, compotas, geléias e desidratados do falso fruto inteiro ou em pedaços (PAIVA, 2004).

Abaixo estão especificados os principais produtos obtidos da fração líquida do pedúnculo:

- ❖ Néctar: tem obtido grande aceitação, pela facilidade e forma de consumo.
- ❖ Cajuína: produto basicamente de consumo regional, obtido do suco clarificado, tendo alguns problemas tecnológicos na sua elaboração, necessitando de estudos e padronização.
- ❖ Bebidas fermentadas e destiladas: produzidas em pequena escala, são praticamente caseiras e os processos de obtenção também necessitam ser estudados e padronizados.

Os principais produtos obtidos da fração fibrosa do caju são apresentados nas figuras 24 a 26:



Figura 24 - Néctar.



Figura 25 - Cajuína.



Figura 26 - Bebida destilada.

3 BENEFÍCIOS DA CASTANHA

•A castanha é a parte principal da fruta e é rica em ácidos graxos poli-insaturados, sendo assim, ajuda a combater LDL, mais conhecido como o “mau colesterol”.

•Apresenta zinco e selênio, que diminuem a chance do aparecimento de câncer no organismo.

•As fibras presentes na castanha ajudam a limpar e proteger as paredes intestinais.

•Apresenta também cálcio, prevenindo a osteoporose.

Para quem está de dieta, a castanha está presente controlando o peso da pessoa. Considera-se a castanha de caju como um escudo contra doenças por conta de sua riqueza de nutrientes, como as vitaminas C e vitamina E, folato, selênio, ferro e cálcio (LEITE; TOMAZELLA, 2014) como mostra a tabela 2.

Tabela 2 - Composição nutricional da castanha

Castanha de caju torrada		
Informação Nutricional Porção de 100g		
Valor Energético	574 Kcal	
Carboidratos	32.7g	
Proteínas	15.3g	
Gorduras totais	46.4g	
Fibras totais	3.02g	
Vitamina E	7.45mg	
Vitamina C	219mg	
Folato	69.2mg	
Selênio	23.4mg	
Cobre	2.22mg	
Cálcio	45mg	
Ferro	6.01mg	

Fonte: PHILIPPI (2014)

3.1 Formas de consumo da castanha

A castanha é utilizada no preparo de pratos, doces ou salgadas e como acompanhamentos como apresentam as figuras de 27 a 30.

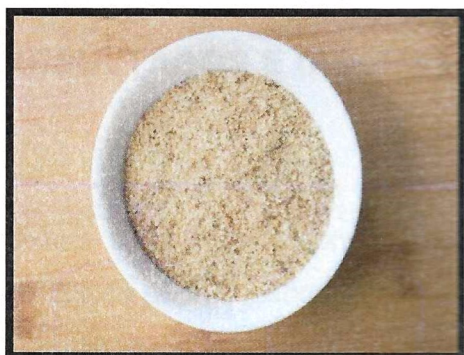


Figura 27 - Farinha da castanha.



Figura 28 - Castanha granulada



Figura 29 - Utilizada em receitas para bolos e pães.

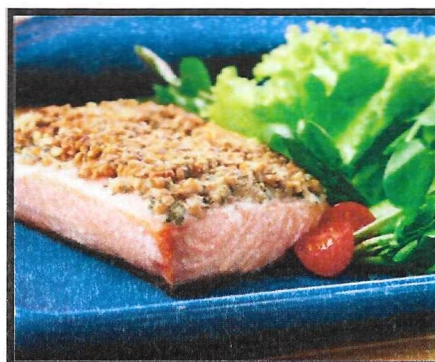


Figura 30 - Salmão com farofa de castanha.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao elaborar o hambúrguer composto pela fibra do caju, nota-se que a textura ficou firme e consistente, parecida com um hambúrguer tradicional, apesar de ser de caju, o sabor não é tão pronunciado, devido aos temperos, a cor ficou na tonalidade de um hambúrguer convencional.

Foi realizada apenas a preparação. Não foi desenvolvida análise sensorial com julgadores, pois o produto estava em falta.

Portanto, cabe salientar que o “Hambúrguer de Caju” desenvolvido é um produto alternativo ao tradicional, particularmente mais saudável, agradável aos olhos e ao paladar, sendo viável seu consumo.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, J.P.P.; SILVA, V.V.; **Cajucultura: modernas técnicas de produção**. Fortaleza: Embrapa/CNPAT, 1995.
- ALVES, R.E.; FILGUEIRAS; **Caju: pós-colheita**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical; Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.
- BARROS, L.M.; **Clones de Cajueiro: obtenção, características e perspectiva**. Embrapa Agroindústria Tropical Fortaleza - CE, 2004.
- CARVALHO, R.A.; **Caju: negócio e prazer**. Fortaleza: SETUR. Governo do Estado do Ceará, 1997.
- CAVALCANTI M. L. F.; **Fisiologia do Cajueiro Anão precoce submetido à estresse hídrico em fases fenológicas**. Disponível em: <<http://eduep.uepb.edu.br/rbct/sumarios/pdf/cajuanao.pdf>>. Acesso em: 18 nov. 2011.
- GARRUTI, D.S.; NETO, R.M.; **Aproveitamento Industrial do caju**. Fortaleza, CET: Embrapa-CNPAT/SEBRAE/CE, 2000.
- LIMA, A. C.; Engenheiro agrônomo, doutor em Tecnologia de Alimentos e analista da Embrapa Agroindústria Tropical. **Caju: a matéria prima**. Brasília - DF, 2007
- LEITE, L.A.S.; **A Agroindustria do caju no Brasil**. Políticas Públicas e transformações econômicas. Disponível em: <<http://w.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000082241&fd=y>> Acesso em: 18 nov. 2014.
- MAGALHÃES, C. F.; Engenheiro agrônomo e técnico de planejamento em Agricultura Familiar na Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). **Cajucultura: produção e cultivo**. Acesso em: Jan./Fev./Mar. 2008
- PESSOA, P. F. A. P.; **Cultivo do cajueiro no nordeste brasileiro: o agronegócio caju**. In: AGRINORDESTE, Olinda, PE. Anais, 2005.
- RAMOS, A. D.; **Solos cultivados com cajueiro: características e limitações**. Embrapa Agroindústria Tropical, Brasília DF - 1997
- Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. **Comercialização: Caju**. Londrina, 22 a 25 de julho de 2007.
- PAIVA, J.R. (Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, 82). **Caju: melhoramento genético**. CE- 2004

Tomazzela, N.; **Caju: Benefícios e propriedades. Benefícios Naturais - iHaa Network – 2016**

Philippi, S.T.; **A tabela dos alimentos – 2014**

OLIVEIRA, V.H.; **CAJUCULTURA: Produção, Processamento e Certificação.** Embrapa Agroindústria Tropical/Instituto Frutal, 2005. 77p.– Disponível em: <w.cnpat.embrapa.br/cnpat/cd/jss/acervo/Dc_129.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2011.

Nome	CPF	Assinatura
América Amorim F. Silva	47.637.370-2	
Priscila Sampaio	45.750.203-5	
Marciana Moraes de Oliveira	40.352.112-2	