

# Frutas Nativas do Cerrado: Tesouros Escondidos



ANDRÉ GRACIANO GARCIA  
HELOÍSA BOTON TOBAL  
JOÃO SAKAMOTO  
MURILO TITOTO PAIVA

# Sumário

Introdução ao Cerrado - 1

O Cerrado Brasileiro - 2

Diversidade biológica do Cerrado - 3

Mercado de Frutas Nativas do Cerrado - 4

Preservação do Cerrado - 5

Principais Fruteiras Nativas do Cerrado - 6 à 12

Pequi (*Caryocar brasiliense*);

Cagaita (*Eugenia dysenterica*);

Jatobá (*Hymenaea courbaril*);

Buriti (*Mauritia flexuosa*);

Gabioba Nativa (*Syagrus oleracea*);

Baru (*Dipteryx alata*).

Desafios e oportunidades de frutas do Cerrado - 13

Conclusão - 14

Referências - 15

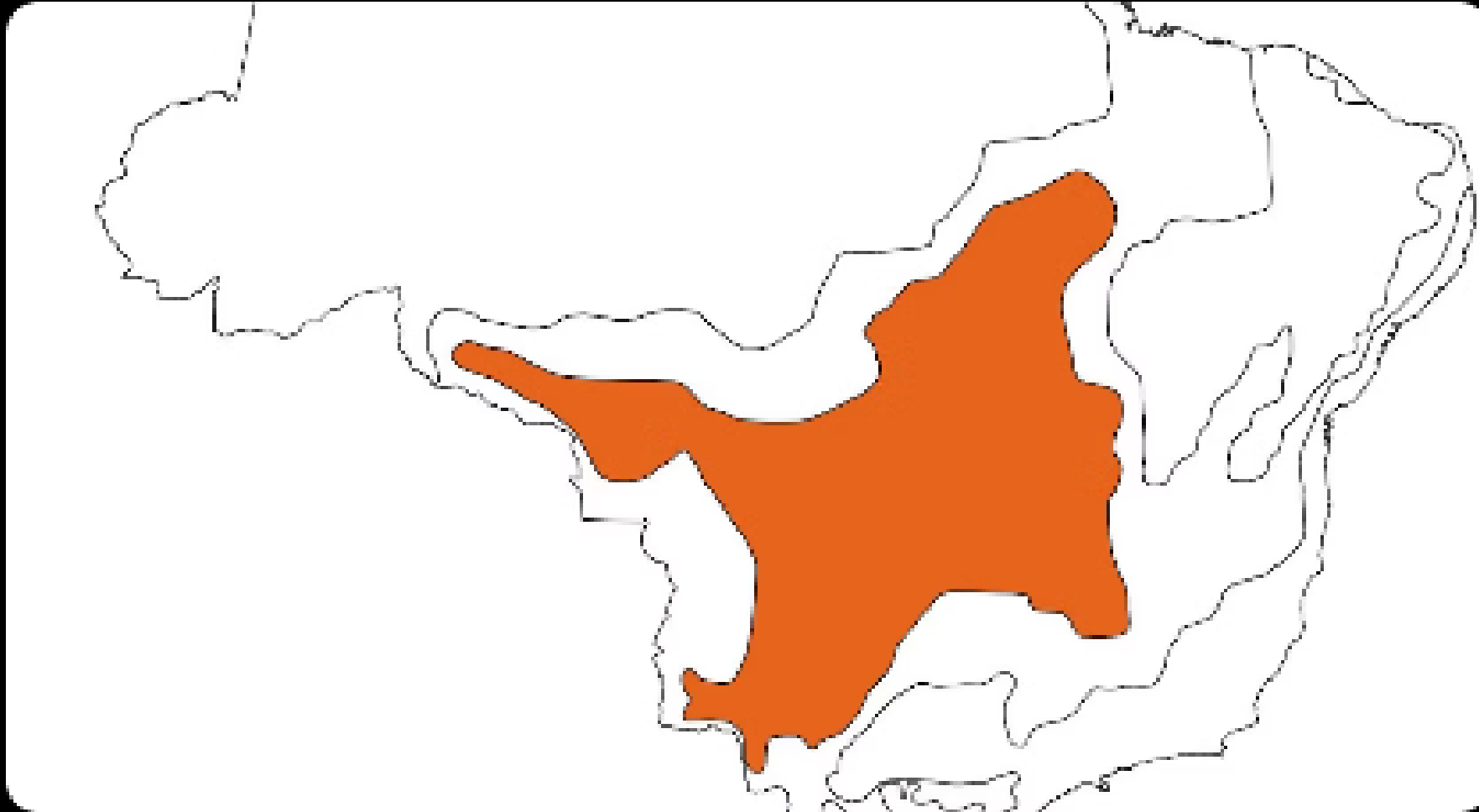


# Introdução ao Cerrado

- O Cerrado é importante no Brasil e tem muitas espécies de plantas e animais únicos em seu território rico em biodiversidade;
- O Cerrado é importante por seus recursos hídricos e pelo cultivo de milho, soja e pecuária.



# O Cerrado Brasileiro



## Importância do Cerrado

- O Cerrado é uma região de grande importância para a produção de alimentos;
- Importante reservatório de água, abastecendo diversas regiões do país;
- Importante em relação à biodiversidade (hotspot).

# Diversidade Biológica do Cerrado



## Espécies Adaptadas às Condições do Cerrado

As frutas nativas do Cerrado são diversas e adaptadas às condições do bioma.

Fonte Imagem 1: MAPA, 2018.

Fonte Imagem 2: ECycle, 2016.

# Mercado de Frutas Nativas do Cerrado

## Demanda

- O mercado de frutas nativas do Cerrado tem crescido nos últimos anos;
- Aumento na demanda por produtos orgânicos e sustentáveis;
- A produção de frutas nativas do Cerrado aumentou em 10% entre 2018 e 2019 (IBGE).

## Preços

- Os preços das frutas nativas variam de acordo com a espécie e a localização de produção;
- O preço médio por quilo de frutas nativas do Cerrado é de R\$ 10,50 (MAPA).
- Exemplos: Pérola-Graúdo R\$3,89; Abacate Breda R\$4,00; Mamão Formosa R\$4,00 (Ceagesp/SP, 16/11/2023)

# Preservação do Cerrado

## Importância da Preservação

- Bioma brasileiro importante para a manutenção da diversidade genética e para a produção de alimentos;
- Preservação fundamental para garantir a sustentabilidade ambiental e a segurança alimentar do país.

## Produção de Alimentos

- Produção de uma grande variedade de alimentos, como grãos, frutas e legumes;
- A preservação é essencial para garantir a continuidade dessa produção.



# Principais Fruteiras Nativas do Cerrado



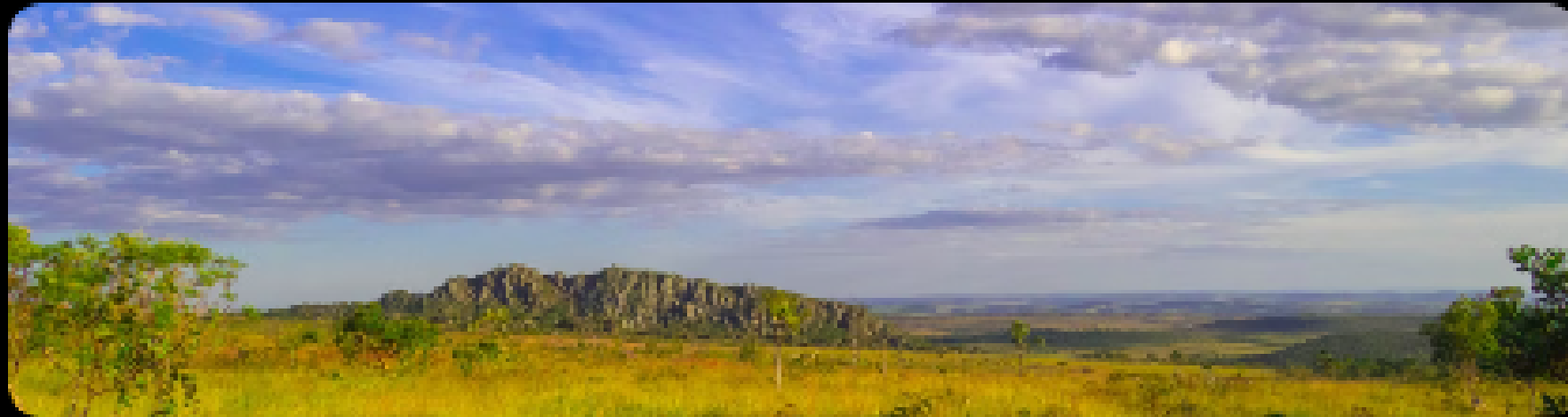
- Frutas nativas como o Pequi, Cagaita, Jatobá, Buriti, Gabiroba e Baru;
- Agricultura no Cerrado cresceu 464% no Cerrado entre 1985 e 2020.

Fonte imagem: Sociedade Filatélica Paulista, 2020.



# Pequi (*Caryocar brasiliense*)

O Pequi é da família Caryocaraceae e é muito utilizado na culinária regional, rico em óleos essenciais e vitamina C.



## Cultivo do Pequi

- Cultivado principalmente no Cerrado;
- Transição entre a Amazônia e o Pantanal;
- Empregos e renda para os produtores.

## Características nutricionais do Pequi

- Rico em óleos essenciais, vitamina C e ácido oleico, (combate inflamações doenças cardíacas);
- Fácil de cozinhar e de se utilizar em várias receitas culinárias.

## Potencial de mercado do Pequi

- Grande potencial de mercado (Brasil e outros países);
- Valorizado por sua qualidade e sabor único;
- Saudável e sustentável.

# Cagaita (*Eugenia dysenterica*)

Fruta da família Myrtaceae, pequena e com sabor agridoce.

## Cagaita Nativa Específica

- Fonte de antioxidantes, vitaminas do complexo B, vitamina C, niacina, glicídios e proteínas;
- Clima quente e úmido, solo drenado e temperaturas entre 25°C a 30°C;
- Alto potencial de mercado, é rica em nutrientes e tem sabor único;
- Consumida fresca, geleias, sucos, licores, doces e sorvetes.



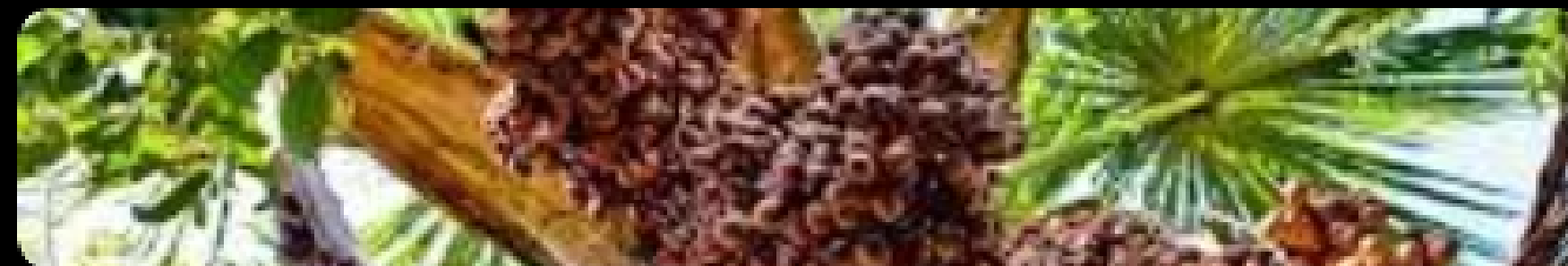


## Jatobá (*Hymenaea courbaril*)

- O Jatobá é uma planta da família Fabaceae, com fruto comestível e madeira de alto valor;
- Árvore de até 40 metros e maturação entre julho a setembro;
- Propriedades medicinais e é uma importante fonte de alimento para a fauna local, a polpa é rica em ferro e indicada para pessoas com anemia;
- Antioxidante e anti-inflamatório, além de ser uma boa fonte de fibras e vitamina C;
- Farinha bastante consumida no meio rural, seja na forma natural ou na forma de pães, biscoitos, bolos, batida com leite ou como ingrediente em vitaminas de frutas.

# Buriti (*Mauritia flexuosa*)

O Buriti é uma árvore da família *Arecáceas*.



## Propriedades do Buriti

- O fruto do Buriti é rico em vitamina A, que é importante para a saúde dos olhos e da pele.
- Óleo tem propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes e é usado na indústria cosmética e farmacêutica;
- Conhecido pelo sabor e aroma únicos de sua polpa, sendo utilizado na culinária regional em pratos típicos do Cerrado.

## Características da planta

- Folhas compostas e flores pequenas, de cor esbranquiçada, geralmente agrupadas em inflorescências;
- Arbórea perene que frutifica entre janeiro e abril;
- Propagação por sementes;
- O fruto é uma drupa de formato esférico a oval, com casca espessa e espinhosa.

# Gabiroba Nativa (*Syagrus oleracea*)



## Cultivo

- A Gabiroba é uma fruta pequena da família Myrtaceae. Se desenvolve melhor em solos bem drenados, sua frutificação ocorre na primavera ou verão;
- Propagada por sementes, estacas ou mesmo por enxertia, dependendo da espécie.

## Características Nutricionais

- Rica em vitaminas C e A, minerais como potássio e magnésio, antioxidantes e fibras.

## Potencial de Mercado

- Geleias, sucos, in natura, em doces, bolos, licores, mousse, pudins e sorvetes.

# Baru (*Dipteryx alata*)

- O Baru é uma fruta da família Fabaceae;
- Importante fonte de nutrientes na culinária local e tem sido utilizada há séculos;
- As sementes são comestíveis e possuem características nutricionais, como alta concentração de proteínas e fibras;
- Frutificação de setembro a novembro, propagado por sementes e resistente a condições climáticas adversas (pode ser cultivada em áreas sujeitas a estresse hídrico).



# Desafios e oportunidades de frutas do Cerrado

## Desafios Atuais

- Falta de investimento em pesquisa e tecnologia;
- Conscientização da população sobre sua importância e valor cultural e econômico.

## Desafios Futuros

- Adaptar a mudanças climáticas e de mercado
- Criar estratégias de comercialização e valorização para garantir sua sobrevivência e sustentabilidade.

## Oportunidades de Pesquisa e Investimento

- Existem diversas oportunidades de pesquisa e investimento para as frutas nativas do Cerrado;
- Identificação de novas variedades e desenvolvimento de novas tecnologias para a produção e comercialização;
- Valorização cultural e turística dessas frutas;
- Pesquisas na medicina e na nutrição também pode ser uma oportunidade.

# Conclusão



- O Cerrado é uma das maiores áreas de preservação da biodiversidade do mundo, abrigando uma grande variedade de espécies animais e vegetais. Além disso, é uma região produtora de alimentos, como frutas nativas;
- É importante que sejam adotadas medidas para proteger essa área, como a criação de unidades de conservação e a promoção da agricultura sustentável. Além disso, é importante explorarmos o potencial produtivo de frutas da região, visando também uma sustentabilidade na produção.



# Referências

Damasco, G. Fontes C., Françoso, R. e Haidar, R. (2018). "The Cerrado biome: a forgotten biodiversity hotspot." *Front. Young Minds*. 6:22. DOI: 10.3389/frym.2018.00022.

GONÇALVES, Karina Gondolo; DUARTE, Gisele Soares Dias; TSUKAMOTO FILHO, ANTÔNIO DE ARRUDA. Espécies frutíferas do cerrado e seu potencial para os safes. *FLOVET-Boletim do Grupo de Pesquisa da Flora, Vegetação e Etnobotânica*, v. 1, n. 7, 2015.

JUNQUEIRA, NILTON TADEU VILELA et al. Frutíferas nativas do Cerrado: o extrativismo e a busca da domesticação. In: *XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura*. Bento Gonçalves-RS. 2012.

MACHADO, Ricardo Bomfim et al. Caracterização da fauna e flora do Cerrado. *Palestras do XI Simpósio Nacional sobre o Cerrado e II Simpósio Internacional sobre Savanas Tropicais*, p. 12-17, 2008.

REIS, Amanda Figueiredo; SCHMIELE, Marcio. Características e potencialidades dos frutos do Cerrado na indústria de alimentos. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 22, p. e2017150, 2019.

REZENDE, Marcelo Lacerda; CÂNDIDO, Pietro de Almeida. Produção e comercialização de frutos do Cerrado em Minas Gerais. *Revista de Política Agrícola*, v. 23, n. 3, p. 81-86, 2014.

SANTOS, Mauro Augusto dos et al. *O cerrado brasileiro: notas para estudo*. 2010.

SILVA, A. P. P.; MELO, B.; FERNANDES, N. Fruteiras do cerrado. *Núcleo de Estudos em Fruticultura no Cerrado*, p. 1, 2003.