

## MANTEIGA DE CAJU: o sabor doce do Brasil

MARTINS, Gabriell de Carvalho Cabral<sup>1</sup>; MAIA, Haline Aparecida de Oliveira<sup>2</sup>; HORTA, Patrícia Maia do Vale<sup>3</sup>.

### RESUMO

A castanha-de-caju é um produto nacional e muito comum no nordeste do país, é uma noz muito saborosa e nutritiva, amplamente conhecida por ser vendida torrada e salgada para consumo direto, também caracterizada como patrimônio histórico, tendo até um Museu criado em sua homenagem, é conhecida historicamente desde os povos indígenas Tupinambá. Entretanto, sua utilização na gastronomia é quase que inteiramente de forma *in natura*, por esta razão, o objetivo geral deste trabalho foi estudar novas formas de aplicar a castanha de caju na produção de cremes e suspiros para a composição de uma sobremesa. A partir de vários testes, foi elaborada uma *dacquoise*, um suspiro aromatizado com nozes, de origem francesa, adaptado aos costumes e ingredientes brasileiros.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Confeitaria. Sobremesa. Castanha-de-caju. Nordeste.

### 1 INTRODUÇÃO

O caju é composto essencialmente por duas partes, a castanha e o pedúnculo, também chamado de falso fruto, seu cultivo na região nordestina tem grande influência social e econômica, principalmente pela comercialização da castanha (PAIVA; GARRUTTI; SILVA NETO, 2000). A castanha é classificada como noz verdadeira, por apresentar determinadas características, como: são espessas, muitas vezes contém uma casca ou espinho que recobre sua semente; essa noz apresenta um grande valor nutricional, com altos teores de proteína e lipídeos e diversos aminoácidos o que torna essa castanha um alimento muito nutritivo (BORGES; NAVES, 2010).

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF Gabriell de Carvalho Martins Cabral Endereço: Rua Tiradentes 154 – Três Rios. Celular: (24) 98131-9181, telefone: (24) 2255-5694 e e-mail: gabriell\_martins13@hotmail.com

<sup>2</sup> Coorientadora.

<sup>3</sup> Orientadora.

A castanha-de-caju também é rica em ácidos graxos e ácidos graxos poli-insaturados, que podem ser ingeridos diretamente da noz ou serem extraídos em forma de óleo, foi possível averiguar que esses ácidos presentes na castanha são muito eficientes contra problemas cardiovasculares e contra alguns tipos de câncer. Apesar da castanha ser consumida na maioria das vezes de forma bruta, ela apresenta um grande potencial gastronômico na produção de novos insumos (ALVES et al., 2016).

Mesmo com significativa produção de caju no Brasil e com a comercialização das castanhas, percebe-se que o aproveitamento gastronômico dessa noz é baixo, sendo apenas comercializada de forma primária, ou seja, vende-se apenas a castanha. Sendo assim, como é possível ampliar a utilização da castanha de caju na confeitaria aproveitando o seu potencial nutricional, de textura, sabor e aromático?

Assim, esse trabalho tem como objetivo estudar novas formas de aplicar a castanha de caju, utilizando-a como manteiga, creme e na composição da massa na confecção de uma sobremesa que represente esse ingrediente genuinamente brasileiro.

Acredita-se que dessa maneira é possível mostrar a contribuição dos conhecimentos da gastronomia para aproveitar todo o potencial que a castanha de caju tem no desenvolvimento de novas bases para a confeitaria brasileira.

O texto foi dividido em mais outras quatro partes, a primeira aborda a estrutura do fruto em questão, e suas propriedades nutritivas; a segunda apresenta a produção nordestina de castanha-de-caju e sua importância econômica para o país, a terceira parte apresenta o fruto como patrimônio cultural e sua relevância histórica; a quarta parte é referente aplicação da castanha na área da gastronomia de forma geral; na quinta parte é mostrada a as fichas técnicas referente a sobremesa. Por fim, os resultados dos testes e a conclusão.

## **2 CAJU: UM POSSÍVEL EMERGENTE GASTRONÔMICO**

Para conhecer a castanha-de-caju é preciso primeiro saber de sua composição estrutural, que se constitui basicamente da castanha, muito conhecida por ser comercializada em *in natura* em feiras e mercados, é considerada o verdadeiro fruto, e todo o resto da fruta, que é chamado de pedúnculo, ou pseudofruto (PAIVA; GARRUTTI; SILVA NETO, 2000).

A castanha, apesar de pequena, é subdividida em três partes: a casca ou pericarpo que apresenta em sua composição o líquido da castanha-de-caju (LCC), um produto de

natureza cáustica, que pode gerar lesões em contato com a pele ou ser ingerido; a película que é uma estrutura de proteção da amêndoa, geralmente utilizada na composição de ração para animais por ser rico em tanino; e, por fim, a castanha que é a parte comestível e muito comercializada no país, apresenta um grande valor nutricional, tendo em sua composição, baixos valores de açúcar (cerca de 1%), 21% de proteína, 47% de lipídeos e mais outras propriedades, conforme é apresentado no quadro 1 a seguir (PAIVA; SILVA NETO, ?).

**QUADRO 1-** Valor nutritivo da amêndoa de castanha-de-caju.

	<b>Necessidade nutricional diária para uma pessoa adulta</b>	<b>Quantidade para cada 100g de amêndoa</b>
Calorias	3000-3500	600
Proteínas	60-75 g.	21 g.
Carboidratos	375 g.	22 g.
Gorduras	68 g.	47 g.
Fósforo	1.44 g.	0.45 g.
Cálcio	0.68 g.	0.05 g.
Ferro	0.015 g.	5 m g.
Vitamina A	4000I.U	322I.U
Vitamina B	400I.U	111I.U
Vitamina E	46 mg	

Fonte: Adaptada de Paiva e Silva Neto (?, p.399).

O fruto apresenta altos índices de ácidos graxos, chegando a mais de 50% de sua composição lipídica em ácidos graxos e gordura monoinsaturada, em uma escala de 100g, foi alcançado valores entre 42g e 63g, tais moléculas são de extrema importância para a saúde humana, são responsáveis por diminuir as frações de Lipoproteína que atuam no aumento dos níveis de colesterol (ALVES et al., 2016).

Depois de conhecer a estrutura física do produto, é necessário saber como ele se apresenta na economia do país.

## 2.1 PRODUÇÃO DE CAJU NO BRASIL

A produção de caju nordestina tem importância tanto econômica quanto cultural, sendo o principal produtor o Ceará, em peso, constituindo cerca de 50% da produção no ano de 2013, além dos estados do Piauí, Rio Grande do Norte, que juntos representam cerca de 40%, os demais estados como Bahia, Maranhão e Pernambuco completam os últimos 10% da produção (PESSOA; SERRANO, 2016).

O caju é composto 90% pelo pedúnculo ou falso fruto e 10% pela castanha. O aproveitamento das castanhas é utilizado na produção de manteiga, farinha, castanhas já prontas para consumo, tintas e vernizes, já o falso fruto ou pedúnculo é usado majoritariamente na produção de sucos e complementos para ração animal, devido a seus grandes teores de ácidos graxos e lipídeos (PAIVA; GARRUTTI; SILVA NETO, 2000).

Grande parte da produção de caju é feita por pequenos produtores rurais e revendida para as indústrias, apesar de serem poucas entre elas que fazem o aproveitamento integral do produto, o pedúnculo é geralmente transformado em sucos, poupas, néctar e cajuína<sup>4</sup> para comercialização, enquanto a castanha representa a maior parte do aproveitamento. Lembrando da divisão do fruto, por meio da castanha é possível industrializar produtos também pela casca; que é utilizada basicamente na produção de tintas, vernizes, colas e fertilizantes. Já a castanha, que é foco deste artigo, é possível extrair manteigas, farinhas e amêndoas torradas e salgadas (PAIVA; GARRUTTI; SILVA NETO, 2000).

A maioria dos pequenos produtores comercializa suas safras (pedúnculo e castanha) com compradores intermediários (como atacadistas e varejistas, por exemplo), que, ao apresentarem maiores volumes, realizam a comercialização com as indústrias. Os atravessadores representam determinada importância por estar sempre próximo ao produtor, diminuindo os riscos da não comercialização, mas, por outro lado, o produtor recebe um valor menor pelo produto. O número de produtores no Brasil está em torno de 195 mil, no entanto, a grande parte deles, (cerca de 146 mil) são de pequenos produtores, com posses de áreas inferiores a 20 hectares, tais produtores geram cerca de 250 mil empregos. Dessa forma, os produtores têm um papel fundamental na época de colheita, que coincide com as entressafras de subsistência (PESSOA; SERRANO, 2016).

Em relação a quantidade produzida de castanha-de-caju, no período de 1990 a 2011, pode-se dizer que apresentou aumentos significativos com mais de 100% na produção. Foi possível ver que o ápice da produção aconteceu em 2006 e 2009, onde a produção brasileira alcançou mais de 225 mil toneladas, sendo o Ceará o estado mais influente no nordeste, fica a frente na produção em quase todos os anos entre 1990 e 2015, em comparação ao Rio Grande do Norte ao Piauí (PESSOA; SERRANO, 2016).

A importância econômica da cadeia produtiva da castanha-de-caju destaca-se no Nordeste do Brasil, principalmente nos estados do Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte.

---

<sup>4</sup> Conhecida também como mocoioró, é o suco do caju coado e cozido em banho-maria (GOMENSORO, 1999, p. 86).

Estima-se que essa cadeia produtiva faturou, em 2010, cerca de R\$ 450 milhões de reais com as vendas para os mercados externo e interno (PESSOA; LEITE, 2013).

## 2.2 CAJU COMO PATRIMÔNIO CULTURAL

De acordo com a Constituição Federal de 1988, em seu Artigo 216, ampliou o conceito de patrimônio estabelecido pelo Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, substituindo a nomeação Patrimônio Histórico e Artístico, por Patrimônio Cultural Brasileiro; essa alteração foi responsável por unir os conceitos de referência cultural e a definição dos bens passíveis de reconhecimento, sobretudo os de caráter imaterial. Dessa forma, tudo que o ser humano cria, valoriza e tem o desejo de preservar, dentre possíveis exemplos são os monumentos históricos, obras de arte, festas, danças, culinária, hábitos e lazeres (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, ?).

Dessa forma, a fruta brasileira tipicamente brasileira se encaixa nesse conceito, pois era muito utilizada pelos indígenas, que a utilizavam até para a contagem dos anos através da floração dos cajueiros e na produção de bebidas fermentadas. O fruto também muito apreciado no século XVI e XVII sempre estava presente nos versos dos cronistas da época, além de ter sido difundido para a África pelos portugueses, tendo seu ápice em 1954 quando Moçambique exportou 60 mil toneladas, o caju também alcançou grande parte da Índia (CASCUDO, 2004).

A ideia de escrevermos um artigo juntas surgiu quando falávamos sobre o período em que morávamos em Porto Nacional, no estado do Tocantins. Noeci [...] há uma oralidade local, oriunda dos curandeiros e raizeiros, que atribui ao caju um poder curativo, protetor, purificador e defumador de ambientes, por ser considerado uma planta mágica. Essa percepção mística confere ao caju interpretações transcendentais. Há quem acredite que nossos sonhos estão relacionados a alguns significados da vida cotidiana, como o de que sonhar com caju significa tranquilidade, colher a castanha significa alegria no lar, comer castanha anuncia projetos que não se realizarão e chupar o caju significa despreocupação (MESSIAS; PEREIRA, 2010, p. 2).

No estado do Ceará, na cidade de Caucaia, foi construído um Museu, dedicado ao Caju coordenado pelo especialista de turismo cultural Gerson Linhares, no Museu existe uma biblioteca direcionada a autores que usaram o fruto em seus versos, inúmeros quadros compostos por pinturas e fotos do Caju; com a castanha é possível a manufatura de estátuas e artigos de decoração; no Museu é possível conhecer antigos hábitos indígenas referente ao caju, como: ser utilizado para contar os anos; o *Toré* que

era a dança feita pelos indígenas para comemorar a colheita do fruto (MUSEU... 2016a; MUSEU..., 2016b).

Embora o caju seja um fruto muito presente na cultura brasileira e nordestina existe pouca referência dele associado às preparações gastronômicas, normalmente o que é explorado economicamente é o consumo de sua castanha-de-caju *in natura*.

## 2.3 APLICAÇÃO DE CASTANHA DE CAJU NA GASTRONOMIA

O pedúnculo ou também chamado de falso fruto, é doce e muito utilizado na produção de doces cristalizados, sorvetes, sucos e compotas. Já as castanhas, são torradas e salgadas antes de serem utilizadas, geralmente utilizadas como aperitivo, na produção de manteigas, podem ser utilizadas para completar pratos doces ou salgados como sorvetes, tortas, saladas, frangos assados, risotos e legumes gratinados (GOMENSORO, 1999).

A produção de pasta à base de amêndoa de castanha de caju oferece aos produtores uma alternativa para utilização das amêndoas quebradas, que possuem baixo valor de mercado; como cerca de 90% da produção é destinada ao mercado internacional, fazer as manteigas é uma opção viável para a gastronomia, ela geralmente é consumida com pão ou biscoitos e também pode ser utilizada como recheio para tortas, bolos e tortas (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, 2007).

Justifica-se por meio da pesquisa bibliográfica que mostrou ser escasso o aproveitamento gastronômico do fruto, mas especificamente da castanha na confeitaria, o objetivo deste trabalho.

## 3 MATERIAL E MÉTODOS

Na estruturação do trabalho foram utilizadas referências e dados socioeconômicos acerca da história da castanha-de-caju, da sua contribuição econômica e cultural e também testes experimentais para análise e apresentação dos resultados do prato, o que caracteriza a pesquisa como bibliográfica e experimental (VERGARA, 2007).

A sobremesa é composta por quatro partes, sendo assim foram produzidas quatro fichas técnicas, sendo a primeira a ficha da manteiga de castanha, a segunda o creme de manteiga a terceira a *dacquoise*<sup>5</sup> segue abaixo os respectivos quadros.

---

<sup>5</sup> Doce francês elaborado com suspiros aromatizados com nozes (GOMENSORO, 1999, p. 143).

O quadro 2 é referente a produção da manteiga da castanha, que é a base do chantilly utilizado na sobremesa.

**QUADRO 2-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Manteiga de castanha-de-caju</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	2 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha de caju	200	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar as castanhas em água corrente caso elas estejam salgadas.</li> <li>2. Secar as castanhas e torra-as lentamente no forno convencional a 180°C por aproximadamente 20 minutos.</li> <li>3. Triturar as castanhas até que alcance a textura de manteiga.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

O quadro 3 é referente a produção do creme de castanha, que leva com base a manteiga sem sal; é utilizada como o recheio da sobremesa.

**QUADRO 3-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Creme de manteiga</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha de caju	200	g	Manteiga
Manteiga	300	g	Sem sal
Açúcar Refinado	170	g	
Água	50	mL	
Clara de ovo	150	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Levar 120g de açúcar e água na panela até alcançar o ponto de bala mole (115°C).</li> <li>2. Bater as claras com o restante do açúcar até obter clara em neve em pico mole</li> <li>3. Acrescentar a calda de açúcar gradualmente até ficar em pico duro</li> <li>4. Acrescente a manteiga da castanha e a manteiga comum gradualmente</li> </ol>			

Fonte: O autor.

O quadro 4 está relacionado com a produção da *dacquoise* que será preenchida pelo creme da castanha.

**QUADRO 4-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Dacquoise de castanha de caju</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	2 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Clara de ovo	200	g	

Continuação...

... Continuação.

Castanha de caju	100	g	
Açúcar Refinado	180	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Triturar as castanhas de caju com 100g de açúcar até obter uma farinha.</li> <li>2. Bater as claras em até antigirem o ponto de clara em neve.</li> <li>3. Agregar 80g de açúcar aos poucos até obter um merengue francês.</li> <li>4. Misturar 1/3 da farinha com o merengue e mexa.</li> <li>5. Juntar o resto da farinha e continue misturando até que fique homogêneo.</li> <li>6. Distribuir a mistura no aro desejado e leve ao forno convencional pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

O quadro 5 é referente a parte decorativa da sobremesa, os fios de ouro e a castanha caramelizada.

**QUADRO 5-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Fios de Ouro<sup>6</sup> e Castanha caramelizada</b>		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porções
<b>INGREDIENTE</b>		<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>
Açúcar Refinado		100	g
Água		50	mL
Castanha de caju inteira		4	u
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Levar todos os ingredientes em fogo baixo sem mexer em uma panela de fundo grosso.</li> <li>2. Acompanhar o desenvolvimento da calda e com o auxílio de um copo com água testar o ponto até chegar ao de bala dura.</li> <li>3. Retirar a panela do fogo.</li> <li>4. Aguardar que o açúcar esfrie um pouco e com o auxílio de um <i>fouet</i> com as pontas cortadas começar a puxar os fios.</li> <li>5. Usar o restante do açúcar para caramelizar as castanhas.</li> </ol>			

Fonte: O autor.

A partir das fichas foram feitos cinco testes referentes a sobremesa, no entanto foram feitos separadamente, levando em conta cada elemento da composição para alcançar suas devidas texturas, somente depois a sobremesa foi montada, conforme pode ser visto no tópico a seguir.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa bibliográfica permitiu que o produto fosse estudado para conhecer seu nível de aplicabilidade na área da gastronomia. A mesma comprovou que a castanha-

<sup>6</sup> O açúcar em fios, ou filé, é utilizado para decorar muitas preparações na confeitaria (SEBESS, 2010).

de-caju é muito consumida de forma *in natura*, além de em recheios ou em preparos gastronômicos para agregar crocância.

A partir dessa análise, foram feitas pesquisas experimentais, a fim de explorar a capacidade do produto na confecção de um creme de manteiga a base de merengue italiano, uma *dacquoise*, e decorações feitas com açúcar. Os três elementos foram escolhidos por suas características específicas, no caso a *dacquoise* é a base da sobremesa, sendo mais rígida por ser um suspiro, feita a partir do clássico merengue francês; o creme de manteiga apresenta uma textura suave no sabor por ser feito com base do merengue italiano, mas é firme o suficiente para fazer a decoração, as decorações de açúcar foram utilizadas com intuito de dar cor e brilho a sobremesa, pelo fato da *dacquoise* e o creme terem uma cor bem semelhante. Os três elementos permitiram o uso de diferentes técnicas da confeitaria.

Foi necessário cerca de nove teste, quatro para definir o formato da *dacquoise*, quatro para decidir o creme ideal e um para as decorações de açúcar, os testes foram feitos separadamente para evitar que a sobremesa ficasse muito doce, pois as técnicas utilizadas exigem uma grande quantidade de açúcar. Em relação a *dacquoise*, no primeiro teste foi possível definir a quantidade de açúcar, entretanto foi necessário ajustar seu formato, o primeiro foi feito com um disco que ficou totalmente liso, essa opção foi descartada pois uma textura mais rústica era o objetivo; o segundo teste foi feito no aro e utilizando a colher para criar ondulações na superfície e criar um aspecto mais rústico, no entanto essa opção foi descartada por não conseguir um padrão de formato para todas as *dacquoises*; o terceiro teste foi feito utilizando dois aros para criar um formato de rosca, também foi descartado por não conseguir alcançar um padrão para todas as *dacquoises*; o quarto teste foi o definitivo, foi feito utilizando o saco de confeito para criar um formato em espiral, semelhante a um biscoito, que foi bem sucedido, pois foi possível alcançar uma textura rústica e criar padrões para todas as *dacquoises*.

Em relação ao creme, no primeiro teste foi feito uma *mousse*<sup>7</sup> para compor o recheio, no entanto não teve firmeza para fazer a decoração com o uso do bico de confeito; no segundo teste fez-se um *chantilly*<sup>8</sup>, o creme ficou mais suave, no entanto, ainda não foi possível atingir a firmeza adequada para fazer a decoração; no terceiro teste agregou-se gelatina sem sabor ao creme para criar a firmeza desejada, entretanto, ainda não ficou adequada, pois a firmeza não foi suficiente para sustentar o disco superior e

---

<sup>7</sup> É um creme ou purê a que se acrescentam claras em neve, para torná-lo mais delicado.

<sup>8</sup> Creme vaporoso e denso, feito a partir do creme de leite batido, aerado e depois acrescido de açúcar (GOMENSORO, 1999, p. 133).

perdeu o sabor por usar uma grande quantidade de gelatina sem sabor; por isso, num quarto teste foi um creme de manteiga feito a base de merengue italiano acrescentando a manteiga de castanha-de-caju para criar a textura e sabor ideal, com sabor bem presente e com firmeza para criar a decoração, sendo esse teste bem sucedido.

O último teste foi para fazer uma calda de açúcar em ponto de bala dura para a confecção dos fios de ouro e para caramelizar as castanhas-de-caju, utilizadas como decoração da sobremesa.

Feitos os testes, restou montar a sobremesa, com os discos de *dacquoise* recheados pelo creme, uma gota da manteiga de castanha na parte superior do disco, sobreposta uma castanha-de-caju caramelizada e as decorações de açúcar, conforme pode ser visto na figura 1 a seguir, que mostra a apresentação final.

**FIGURA 1** – *Dacquoise* de Castanha-de-Caju.



Fonte: Arquivo pessoal.

## 5 CONCLUSÃO

A pesquisa bibliográfica mostrou que a castanha de caju é pouco aproveitada na confeitaria brasileira, apesar de ser um produto nacional e amplamente conhecido, ela é utilizada de forma pouco elaborada. Por isso, se propôs um estudo prático que consistiu em nove testes a fim de verificar as possibilidades de aplicação da castanha-de-caju,

como ingrediente na confeitaria. Assim a sobremesa Manteiga de Caju: o sabor doce do Brasil foi concebida, aproveitando a castanha de caju no seu valor nutricional e potencial de aroma, textura e sabor, utilizando-a como manteiga, na confecção do creme a base de merengue italiano e a castanha triturada na composição do suspiro (*dacquoise*), dessa forma, foi possível alcançar o objetivo geral deste trabalho.

## ABSTRACT

This article shows that cashew nut is a national product, with a large scale production but with a low utilization in Brazilian confectionery. So, the project consisted in several test to prove the application of Brazilian cashew nut in confectionery. Therefore the dessert *Dacquoise de caju: o sabor doce do Brasil*, was created, using the cashew nut in a great smell, flavor and texture. Using the cashew nut in a butter form to do the cream, and the crushed nut in the dessert pasta, was possible to reach the goal.

**Key-words:** Gastronomy. Confectionery. Dessert. Cashew Nut. Northeast.

## REFERÊNCIAS

- ALVES, Aline Medeiros et al. Oleaginosas nativas do Cerrado apresentam perfis de ácidos graxos favoráveis à saúde cardiovascular. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 29, n. 6, p. 859-866, nov./dez., 2016. Disponível em: <[www.scielo.br/pdf/rn/v29n6/1415-5273-rn-29-06-00859.pdf](http://www.scielo.br/pdf/rn/v29n6/1415-5273-rn-29-06-00859.pdf)> Acesso em: 29 fev. 2018.
- BORGES, Jullyana Freitas; NAVES, Maria Margareth Veloso. Composição química de nozes e sementes e sua relação com a nutrição e saúde. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 2, p. 265-273, mar./abr., 2010. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732010000200010](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000200010)> Acesso em: 28 fev. 2018.
- CAJUINA. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p. 86.
- CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-1986. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CHANTILLY. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p.133.

DACQUOISE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p.143.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (Embrapa). **Processo de produção de pasta de amêndoa de castanha de caju**. Fortaleza – Ceará. 2007.

Disponível em:

<<https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/64/processo-de-producao-de-pasta-de-amendoa-de-castanha-de-caju>> Acesso em: 28 nov. 2018.

FIOS DE OURO. In: SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2010, p. 314.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

INSTITUTO PATRIMONIO CULTURAL (Iphan - Brasil). **Patrimônio Cultural**. Brasília – Distrito Federal. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>> Acesso em: 28 nov. 2018.

MESSIAS, Noeci Carvalho; PEREIRA, Mariana Cunha. O tempo do caju: saberes de identidade constitutivos do patrimônio cultural. **Revista Eletrônica do Arquivo do Estado**, São Paulo, n. 45, 2010. Disponível em:

<<http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao43/materia05/>>. Acesso em: 27 nov. 2018.

MOUSSE. In: GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p. 276.

MUSEU do caju conta relevância cultural, histórica e econômica do alimento para o Ceará. Direção e Produção: NE Rural, Ceará. 1 filme; G1; vídeo on-line (3, 54 min), son., color. 2016a. Disponível em: <<http://g1.globo.com/ceara/ne-rural/videos/v/museu-do-caju-counta-relevancia-cultural-historica-e-economica-do-alimento-para-o-ceara/5263403/>> Acesso em: 18 out. 2018.

MUSEU do caju oferece atração para população de Caucaia. Direção e Produção: NE Rural, Ceará. 1 filme; G1; vídeo on-line (3, 49 min), son., color. 2016b. Disponível em: <<http://g1.globo.com/ceara/bom-dia-ce/videos/v/museu-do-caju-oferece-atracao-para-populacao-de-caucaia/6158226/>> Acesso em: 18 out. 2018.

PAIVA, Francisco Fábio de Assis; GARRUTTI, Deborah dos Santos; SILVA NETO, Raimundo Marcelino da. **Aproveitamento industrial do caju**. Fortaleza: Embrapa

Agroindústria Tropical, 2000 (Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, 38). Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/422033/aproveitamento-industrial-do-caju>> Acesso em: 28 fev. 2018.

PAIVA, Francisco Fábio de Assis; SILVA NETO, Raimundo Marcelino da. **Processo industrial da castanha-de-caju**. CEINFO (Centro de Informações Tecnológicas e comerciais para Fruticultura Tropical. Aritgo, 4157). Disponível em: <[www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo\\_4157.pdf](http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo_4157.pdf)> Acesso em: 06 nov. 2018.

PESSOA, Pedro Felizardo Adeotado de Paula; LEITE, Lucas Antonio de Souza. **Desempenho do agronegócio caju brasileiro**. 2013. Disponível em: <[www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo\\_4127.pdf](http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo_4127.pdf)> Acesso em : 10 nov. 2018.

PESSOA, Pedro Felizardo Adeoadato de Paula; SERRANO, Luiz Augusto Lopes. **Aspectos econômicos da cultura do cajueiro**. 2. ed. Brasília, DF: Embrapa Agroindústria Tropical Sistema de Produção, 2016. Disponível em: <[https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p\\_p\\_id=conteudoportlet\\_WAR\\_sistemasdeproducaolf6\\_1ga1ceportlet&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-2&p\\_p\\_col\\_count=1&p\\_r\\_p\\_-76293187\\_sistemaProducaold=7705&p\\_r\\_p\\_-996514994\\_topicold=10308](https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistemasdeproducaolf6_1ga1ceportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-2&p_p_col_count=1&p_r_p_-76293187_sistemaProducaold=7705&p_r_p_-996514994_topicold=10308)> Acesso em: 25 nov. 2018.

ROS, Emilio; MATAIX, José. **Fatty acid composition of nuts – implications for cardiovascular health**. *British Journal of Nutrition*, n. 96, suppl. 2, p. 29-35, 2006. Disponível em:<[https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/7F1602B11E196958AF7224EB2098131C/S0007114506003564a.pdf/fatty\\_acid\\_composition\\_of\\_nuts\\_implications\\_for\\_cardiovascular\\_health.pdf](https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/7F1602B11E196958AF7224EB2098131C/S0007114506003564a.pdf/fatty_acid_composition_of_nuts_implications_for_cardiovascular_health.pdf)> Acesso em: 01 mar. 2018.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2007.