



## LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO DO PROCESSAMENTO DA CASTANHA DE CAJU

BRENDA CAYLLA ALVES DA MATA; ANDREZA DE MARIA SILVA PIRES; JOSÉLIA  
MACEDO DE SOUSA; LUCAS FERNANDES DO NASCIMENTO

**INTRODUÇÃO:** O caju possui grande importância econômica devido suas inúmeras utilidades, em alguns países, o fruto possui um maior valor econômico em relação ao pseudofruto, tendo em vista que a parte carnosa é frágil e difícil de transportar. No Brasil, o caju tem grande importância devido ao grande número de empregos gerados. A castanha do caju traz benefícios a saúde, além de poder ser consumida de diversas maneiras. **OBJETIVOS:** Avaliar os aspectos para utilidade da castanha, a importância para economia e o funcionamento das fábricas desde o recebimento da matéria prima até o produto final. **METODOLOGIA:** Foram observadas etapas do processamento da castanha do caju como secagem, armazenamento, fritura ou cozimento, centrifugação, decorticagem, estufagem, despêliculagem, seleção, classificação final, embalagem e armazenamento, respectivamente. **RESULTADOS:** Ao decorrer da obtenção da amêndoa do caju, mais especificamente no assamento, é liberado do mesocarpo da castanha um líquido de cor escura cáustico e inflamável, um óleo. E por ser inflamável é utilizado no próprio procedimento, sendo também usado na combustão e com propriedade para a fabricação de tinta, silicone e impermeabilizantes, isso de acordo com os produtos isolados. Os produtos das empresas é a amêndoa de castanha de caju e se e está estiver inteira, for caramelizada ou salgada apresentará um maior valor econômico gerando lucro para as empresas. **CONCLUSÃO:** Diante disso, entender o processamento da castanha de caju é imprescindível para a valorização dos profissionais das empresas e dos pequenos agricultores sendo que estes não possuem alguns equipamentos que lhes proporcionem uma maior rapidez desse processamento.

**Palavras-chave:** Castanha, Caju, Processamento, Pseudofruto, Economia.