

A produção e venda de cajuína como oportunidade de negócio

A cajuína, tradicional bebida do Nordeste brasileiro, vem ganhando espaço para se tornar muito mais do que uma bebida típica regional. Ela vem sendo exportada para outros estados e para o exterior, configurando uma oportunidade aos grandes e pequenos produtores. Para aproveitar essa oportunidade, é importante conhecer o mercado dessa bebida, suas raízes, assim como dicas e estratégias voltadas ao preparo, à distribuição e à comercialização, além de garantir que o produto final tenha a qualidade e sabores desejados.

Cajuína: origens, métodos de produção e comercialização

A bebida que ganha destaque principalmente no Nordeste é preparada a partir do suco do pedúnculo do caju, destacando-se pelo sabor adocicado e por não ter aditivos químicos. Essa bebida não alcoólica tem origens indígenas e é uma tradição passada de geração em geração por famílias produtoras piauienses, que a produzem há mais de 100 anos, conquistando um apelo cultural na região.

Patrimônio cultural

Por conta do seu caráter tradicional e sua importância no contexto alimentício nordestino, hoje a cajuína é patrimônio cultural brasileiro. A partir de conceitos retirados do dossiê [Modo de Fazer Cajuína Artesanal](#), do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), é possível identificar as justificativas para isso, como a carga simbólica que alimentos têm em uma região e a relevância que tais produtos representam na construção identitária de indivíduos e grupos sociais.

Geração de emprego e renda

A cajuína tem papel relevante na economia do Piauí, movimentando aproximadamente R\$ 70 milhões e gerando cerca de 37 mil empregos. Ela é uma das opções mais importantes na geração e renda de pequenos e médios produtores da região, principalmente durante a estação seca.

Produção e exportação

A produção da cajuína ganhou destaque nos últimos anos pelo aumento da demanda nacional e internacional. Os estados nordestinos são os principais produtores, como o Ceará, maior produtor de caju do país, e o Piauí, que tem mais de 3 mil produtores de cajuína. A exportação teve destaque nos últimos anos:

- Com base no [Comex Stat](#), a exportação da cajuína do Ceará movimentou cerca de US\$ 20 milhões entre os anos de 2019 e 2020. Seus principais consumidores são os Estados Unidos e a França, que somados apresentam um consumo de mais de US\$ 15 milhões (76% do faturamento total).
- Segundo o [Instituto Franco Brasileiro de Administração de Empresas \(IFBAE\)](#), é possível identificar diversos perfis de produtores de cajuína: pequenos produtores locais, que se organizam em cooperativas para aquisição coletiva de matéria-prima e não têm a cajuína como única fonte de renda; empresas que produzem toda sua matéria-prima, se formalizam e adquirem licenças e certificações que fomentam a profissionalização da produção e destacam a marca para o consumidor.

Para a produção da cajuína com qualidade e em grande quantidade, são utilizados diversos equipamentos para coleta: caixas com ventilação para transporte e armazenamento; fios de nylon para retirada das castanhas; balanças específicas para pesagem; prensas e filtros; e o ambiente ideal para a produção. É fundamental contar com um técnico ou uma instituição especializada que faça análises para definir o tamanho da produção e as ferramentas para ter qualidade. Materiais da [Embrapa](#), órgãos estaduais, como a [Secretaria de Estado da Agricultura Familiar do Piauí](#) e o [Senar Ceará](#), por exemplo, podem apoiar os produtores de caju e cajuína.

Estratégias de comercialização

Para ampliar o alcance internacional da cajuína, foram implementadas algumas estratégias que procuram estimular a sua comercialização:

- De acordo com [Karina Frota](#), gerente do Centro Internacional de Negócios (CIN) da Federação das Indústrias do Ceará (Fiec), a internacionalização eficiente da cajuína cearense é resultado do trabalho do CIN junto ao Sindicato das Indústrias de Alimentação do Estado (Sindialimentos) e Federação das Indústrias do Ceará na promoção de produtos típicos do estado, com o principal objetivo de atingir o mercado europeu.
- Karina Frota destaca que vender a cajuína com o nome “suco de caju clarificado” foi outra técnica usada para ganhar apelo nos demais países.
- Com base em [apontamos feitos por Genésio Vasconcelos](#), da Embrapa Agroindústria Tropical, o principal desafio na internacionalização da cajuína cearense foi a padronização, pois a sua cor e seu sabor variam conforme a produção. A proposta de incluir uma etapa de microfiltração fez com que ela obtivesse as características padronizadas para públicos internacionais.



Vendas diretas: segundo o [Instituto Franco Brasileiro de Administração de Empresas \(IFBAE\)](#), a comercialização da cajuína acontece majoritariamente de forma direta pelo produtor. Em alguns casos, há intermediários varejistas. Em geral, as empresas não têm muitos critérios para decidir o melhor canal de venda, simplesmente buscam oferecer a mercadoria da maneira mais acessível.

Pontos de atenção, inovações e oportunidades

Sazonalidade: o clima é um dos principais fatores para uma boa produção do caju, pois interfere na quantidade e na qualidade da colheita. A estiagem no Nordeste é o principal obstáculo. Assim, as produções agrícolas vêm aderindo a novas técnicas, procurando reduzir as perdas e extrair o máximo que o caju tem a oferecer, como:

- Escolher um bom clone de cajueiro, com base em sua região.
- Combater as pragas adequadamente.
- Podar as plantas eficientemente e de forma bem manejada.
- Valorizar a comercialização da castanha e do pedúnculo juntos.
- Fazer o estudo de mercado, em adição da boa gestão do negócio.
- Investir em sistemas de irrigação que possam substituir ou minimizar os danos causados pela baixa pluviosidade.



Impacto da covid-19

A produção de caju foi afetada pela pandemia e, para manter o cultivo, os produtores passaram a utilizar os clones de cajueiro-anão CCP 76 e Embrapa 51. Além disso, foi implementada a técnica chamada de superdensada, que, por meio do manejo intensivo, planta mais árvores por hectare, podendo até triplicar a produção.

Incentivos

Como incentivo à produção de caju e da cajuína, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) desenvolve projetos destinados à agricultura familiar, como o [curso de produção de cajuína](#), oferecido pela prefeitura de Ipiranga do Piauí. Além disso, as famílias da Federação Nacional dos Trabalhadores e Trabalhadoras na Agricultura Familiar (Fetraf) participaram de um [curso](#) com o mesmo propósito.

Certificações e selos

Para padronizar a bebida e ter uma apresentação de qualidade, muitos produtores procuram a certificação de produto orgânico, emitido pelo [Instituto Nacional de Tecnologia \(INT\)](#). Esse selo representa que a cajuína é natural, sem adição de açúcares e conservantes, além de manter um processo de criação limpo, sem o uso de produtos não autorizados, como adubos químicos e ma-

teriais tóxicos utilizados na limpeza das instalações da indústria. Para alcançar esse certificado de qualidade, é necessária a inspeção e a devida liberação de uma entidade de certificação agropecuária, como fez a Cajuína Sabor Tropical.



Cajuína Sabor Tropical: a Cajuína Sabor Tropical foi pioneira no Ceará na industrialização da cajuína, obtendo, em 2010, um certificado de produto orgânico, conferido pelo IBD Certificações. Para isso, foram necessárias mudanças nos processos de produção, além da substituição de produtos não autorizados, organizando-se segundo os preceitos das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Aspectos técnicos do manejo



Turvação: é a contaminação do suco durante o seu processo e pode acontecer em diversas etapas e de formas diferentes. Veja a seguir.

- **Tratamento térmico ineficiente** – Resulta na incapacidade de eliminar os microrganismos contaminantes, produzindo um suco inseguro e sujo.
- **Falta de higienização das embalagens** – A má higienização da embalagem resulta na proliferação de microrganismos que turvam o líquido.
- **Quantia de gelatina imprópria** – O uso excessivo de gelatina na etapa de clarificação pode resultar em um suco turvo. Para evitar o problema, basta adicionar suco até se diluir toda a gelatina.

Para saber mais sobre as melhores práticas na produção e manejo dessa bebida tão tradicional, é possível conferir publicações sobre a produção da [cajuína](#) e sobre [como produzir cajuína com qualidade](#), ambas desenvolvidas pela Embrapa.

Sedimentação

Esse problema está relacionado ao processo de clarificação e filtração, e é resultado da ação tardia da gelatina sobre os taninos do suco. Para que isso não ocorra, é recomendado colocar a gelatina em pequenas quantidades, destinando bastante atenção no momento de formação dos flocos durante a clarificação. Após a floculação, uma filtração bem conduzida ajudará na formação de um produto de maior qualidade. Além disso, é importante evitar a retirada da camada retida no tecido filtrante, o qual auxilia na obtenção de um suco clarificado puro.

Cajuína sem gosto de caju

A cajuína com sabor fraco é outro problema, que pode ser causado por dois fatores:

- A adição de água antes da produção, que faz com que o conteúdo fique diluído em líquido e o seu sabor, enfraquecido.
- Matéria-prima pobre em açúcares ou, ainda, com maturação incompleta. Nesse caso, é recomendado fazer uma pesquisa para adequar o plantio, além de não utilizar a colheita inadequada para a produção da bebida.

Exemplo ao redor do mundo



Indicação geográfica: é relacionada à escolha de produtos característicos de determinado local, que tenha reputação e identidade próprias. Esse registro é importante para destacar o produto e proporcionar o desenvolvimento da região. A cajuína do Piauí tem Indicação de Procedência, concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), que reconhece suas distinções e diferenciais.

Fontes consultadas

Cajuína. Embrapa. 2007. “PRODUÇÃO ARTESANAL E PRÁTICAS SOCIOCULTURAIS ASSOCIADAS À CAJUÍNA NO PIAUÍ”. Iphan. 2009. José Lopes Ribeiro. CAJUÍNA Informações Técnicas para a Indicação Geográfica de Procedência do Estado do Piauí. Embrapa. 2011. Produção da cajuína cai 80% devido à estiagem no Piauí. G1. 2012. Produção e consumo da cajuína. Iphan. 2014. AÇÃO EMPREENDEDORA EM SETORES TRADICIONAIS. IFBAE. 2015. Aécio Santiago. Produtores de caju investem em variedade para incremento da colheita. Ematerce. 2019. Patrícia Costa. Famílias agricultoras da Fetraf Piauí investem na fabricação da Cajuína. Contraf Brasil. 2019. Dia de Campo na TV mostra os desafios da cajucultura em tempos de pandemia e o cultivo superadensado de cajueiro-anão. Embrapa. 2020. Cajuína piauiense se destaca na região Nordeste pelo sabor e produção. G1. 2020. Projeto mapeia produção de castanha de caju no Brasil em 2018. Jornal da Fruta. 2020. Anchieta Jr. Cajuína cearense é exportada e agrada paladar internacional. Trendsce. 2021. Curso online “Sistema de cultivo de cajueiro-anão”. Embrapa. 2022. Processo de produção de cajuína com qualidade. Embrapa. 2022. O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro?. Brasil. 2022. Prefeitura e Senar realizam curso de produção de cajuína para agricultores familiares de Ipiranga do Piauí. Governo do Estado do Piauí. 2022.

BOLETIM DE TENDÊNCIAS /// AGRONEGÓCIO /// 17 A 21 DE OUTUBRO DE 2022

Polo
Sebrae **agro**

Especialista Sebrae Agro

Jussara Siqueira Leite - Sebrae/PE

Analista de inteligência

Mateus Mossmann Trindade

Coordenação

Douglas Paranhos de Abreu - Sebrae GO
Victor Rodrigues Ferreira - Sebrae NA

Consultor Polo Sebrae

Klauber Carlos Ferreira

50+50 SEBRAE

polosebraeagro.sebrae.com.br

