

Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em www.ufmg.br/ciencianoar

PEQUI, O OURO DO CERRADO

O pequi é o fruto de uma árvore do cerrado que as pessoas amam ou... detestam! Para seus apreciadores, o pequi enriquece e perfuma a mesa dos moradores do campo e da cidade. A ciência já ajudou a comprovar que o pequi é nutritivo e tem grandes quantidades de proteína e vitaminas A e C. Além disso, ele possui propriedades anti-inflamatórias que podem auxiliar no combate a problemas respiratórios e dores nas articulações. O óleo extraído do pequi tem propriedades antioxidantes, podendo ser usado em cosméticos, para nutrição da pele, e na culinária.

Desde 2012, alguns pesquisadores da UFMG têm trabalhado com o pequi na comunidade quilombola de Pontinha, localizada em Paraopeba/MG. Como em vários outros lugares, esse fruto era ali usado apenas para consumo local, associado a arroz, frango ou macarronada. Também se fazia doce, licor e chocolate de pequi (pequi com leite). Muitas vezes, o pequi era somente cozido e saboreado com açúcar ou sal. Mas no início de 2016, algumas famílias dessa comunidade aprenderam a fazer diversos produtos com pequi e começaram a participar de feiras nos municípios de Caetanópolis, Paraopeba, Sete Lagoas e Belo Horizonte. Tudo isso, graças ao Projeto Pequi.

Aos poucos, professores e alunos de graduação ou pós-graduação da UFMG, junto com os moradores de Pontinha, traçaram o caminho seguido pelo Projeto, visando à geração de trabalho e renda, além de contribuir para a conservação do cerrado. Estudou-se a viabilidade do uso do pequi e, ao final, a comunidade participou de capacitações sobre boas práticas de conservação do cerrado e dos pequizeiros, além de desenvolver outros produtos a partir do pequi, como óleo, farofa, conserva e castanha cristalizada. Para se garantir a produção futura desses frutos, foram feitos testes de germinação da semente do pequi sem o uso de produtos químicos. Em breve, a comunidade dará mais um passo em seu aprendizado, aprendendo a produzir mudas de pequizeiro.

Se você ainda não provou do pequi, não sabe o que está perdendo!

Texto escrito por Dodora Drumond, Lorena Pinto e Irla Rodrigues, do Projeto Pequi da UFMG.



17 - 12ª etapa

Ilustrado por Rayanne Vieira do Nascimento