



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

LIZ DE FÁTIMA SOARES MARANHÃO

**UTILIZAÇÃO DO PEQUI (*CARYOCAR BRASILIENSE*) NA CULINÁRIA
PIAUIENSE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

TERESINA

2026

LIZ DE FÁTIMA SOARES MARANHÃO

**UTILIZAÇÃO DO PEQUI (*CARYOCAR BRASILIENSE*) NA CULINÁRIA
PIAUIENSE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

Trabalho de Conclusão de Curso (artigo científico)
apresentado à coordenação do Curso Superior de
Tecnologia em Gastronomia, como requisito obrigatório
para a obtenção do título de Tecnóloga em Gastronomia.

Orientador: Prof Me. Erivelton Sousa Lima

**Coorientadora: Dra Stéfany Rodrigues de Sousa
Melo**

TERESINA

2026

LIZ DE FÁTIMA SOARES MARANHÃO

**UTILIZAÇÃO DO PEQUI (*CARYOCAR BRASILIENSE*) NA CULINÁRIA
PIAUIENSE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

Trabalho de Conclusão de Curso (artigo científico)
apresentado à coordenação do Curso Superior de
Tecnologia em Gastronomia, como requisito obrigatório
para a obtenção do título de Tecnóloga em Gastronomia.

Orientador: Prof Me. Erivelton Sousa Lima

**Coorientadora: Dra Stéfany Rodrigues de Sousa
Melo**

Data da aprovação: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profº Me. Erivelton Sousa Lima

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Zona Sul
(Presidente/Orientador)

Profª Me. Mariana de Moraes Sousa

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Zona Sul
(Presidente/Orientador)

Profº Dr Alessandro de Lima

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Teresina Zona Sul
(Presidente/Orientador)

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1. Pequizeiro.
- Figura 2. Componentes do fruto e caroço do pequi.
- Figura 3. Produtos extraídos do fruto do pequi.

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1. Tabela de composição nutricional do pequi e óleo do pequi.
- Tabela 2. Ilustração das preparações salgadas da culinária tradicional piauiense.
- Tabela 3. Ilustração dos produtos e preparações com pequi.
- Tabela 4. Características dos estudos elegidos.
- Tabela 5. Análise descritiva dos estudos selecionados.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. REFERENCIAL TEÓRICO	8
2.1 Pequi (<i>Caryocar brasiliense Camb.</i>)	8
2.2 Composição química e valor nutricional	10
2.3 Utilização do pequi na gastronomia brasileira	11
2.4 Preparações tradicionais do pequi no Piauí	14
2.4.1 O pequi na alimentação tradicional piauiense	15
2.4.2 Preparações salgadas	16
2.4.3 Preparações artesanais e conservas	17
2.5 Aplicações do pequi na gastronomia contemporânea	18
3. OBJETIVOS	21
3.1 Objetivo Geral	21
3.2 Objetivos Específicos	21
4. METODOLOGIA	21
4.1 Etapas da Revisão Integrativa	21
4.2 Estratégia de Busca e Bases de Dados	22
4.3 Critérios de Inclusão e Exclusão	22
4.4 Seleção dos Estudos	23
4.5 Análise e Síntese dos Dados	23
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	23
6. CONCLUSÃO	28
REFERÊNCIAS	29

UTILIZAÇÃO DO PEQUI (*CARYOCAR BRASILIENSE*) NA CULINÁRIA PIAUIENSE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Liz de Fátima Soares Maranhão¹
Erivelton Sousa Lima²

RESUMO

O pequi apresenta múltiplas formas de aproveitamento, sendo utilizado tanto na culinária quanto na produção de óleos, conservas e preparações artesanais, e sua utilização na gastronomia contribuem para a valorização do patrimônio alimentar e para o fortalecimento da identidade culinária regional. Portanto, o objetivo desse estudo foi reunir e analisar produções científicas que abordem as diferentes formas de utilização do pequi na culinária, evidenciando seu valor sensorial, cultural e gastronômico, por meio de uma revisão integrativa da literatura. Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, realizada nas bases de dados científicas: SciELO, Google Acadêmico e Periódicos CAPES. Foram utilizados os seguintes descritores, combinados entre si por meio do operador: “Pequi” OR “Caryocar brasiliense” AND “Culinária” AND “Gastronomia”. Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, foram selecionados 6 estudos para compor a amostra final desta revisão integrativa. As publicações analisadas concentraram-se principalmente nas regiões Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste do Brasil, com destaque para pesquisas desenvolvidas em áreas de Cerrado e comunidades tradicionais. Foram utilizados o mesocarpo, polpa e amêndoas do pequi para a produção de geleia, biscoitos, barras de cereais, tablete para tempero e bebida láctea. O fruto é associado a práticas culinárias tradicionais, transmitidas entre gerações, configurando-se como elemento identitário da alimentação regional. O aroma intenso, o sabor marcante e a textura peculiar do pequi são apontados como fatores determinantes para sua aceitação ou rejeição. Na gastronomia contemporânea, esses atributos sensoriais têm sido reinterpretados por meio de técnicas modernas, resultando em preparações inovadoras.

Palavras-chave: Pequi; Caryocar Brasiliense; Gastronomia.

ABSTRACT

The pequi fruit has multiple uses, being employed in both cooking and the production of oils, preserves, and artisanal preparations. Its use in gastronomy contributes to the appreciation of food heritage and the strengthening of regional culinary identity. Therefore, the objective of this study was to gather and analyze scientific productions that address the different ways pequi is used in cooking, highlighting its sensory, cultural, and gastronomic value, through an integrative literature review. This is a qualitative, descriptive, and exploratory research study, conducted in the scientific databases: SciELO, Google Scholar, and CAPES Journals. The following descriptors were used, combined using the operator: “Pequi” OR “Caryocar brasiliense” AND

¹ Graduanda em Tecnologia em Gastronomia. IFPI. E-mail.

² Mestre, Professor do curso de Tecnologia em Gastronomia. IFPI. E-mail.

“Culinária” AND “Gastronomia”. After applying the inclusion and exclusion criteria, 6 studies were selected to compose the final sample of this integrative review. The publications analyzed focused mainly on the Northeast, Central-West, and Southeast regions of Brazil, highlighting research developed in Cerrado areas and traditional communities. The mesocarp, pulp, and kernels of the pequi fruit were used to produce jam, biscuits, cereal bars, seasoning tablets, and a dairy beverage. The fruit is associated with traditional culinary practices, passed down through generations, constituting an identifying element of regional cuisine. The intense aroma, distinctive flavor, and peculiar texture of the pequi are cited as determining factors for its acceptance or rejection. In contemporary gastronomy, these sensory attributes have been reinterpreted through modern techniques, resulting in innovative preparations.

Keywords: Pequi; Caryocar Brasiliense; Gastronomy.

Data de aprovação: 05/02/2026

1 INTRODUÇÃO

O Cerrado brasileiro é reconhecido como um dos biomas mais ricos em biodiversidade do planeta, abrigando uma ampla variedade de espécies vegetais com elevado potencial alimentar, cultural e econômico. Essa diversidade tem despertado o interesse de pesquisadores, ambientalistas e também de profissionais da gastronomia, que reconhecem nos frutos nativos aromas, sabores e cores capazes de expressar a identidade sensorial das cozinhas regionais brasileiras (Pereira, 2008).

Entre as fruteiras nativas de maior relevância sociocultural, destaca-se o pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.), fruto amplamente distribuído nas áreas de Cerrado e historicamente associado à alimentação de comunidades tradicionais. Seu uso culinário está relacionado a práticas alimentares transmitidas entre gerações, revelando a estreita relação entre o homem, o território e a cultura alimentar (Alves, 2011).

No contexto nordestino, especialmente no estado do Piauí, o pequi assume importância significativa nas regiões de Cerrado localizadas no sul do estado, onde é incorporado a preparações tradicionais e ao cotidiano alimentar das populações locais. Embora o fruto seja mais frequentemente associado à culinária do Centro-Oeste, sua presença no Piauí revela adaptações culturais, técnicas culinárias próprias e formas específicas de consumo que merecem maior aprofundamento acadêmico.

O pequi apresenta múltiplas formas de aproveitamento, sendo utilizado tanto na culinária quanto na produção de óleos, conservas e preparações artesanais. Do ponto de vista nutricional, destaca-se pelo elevado teor de lipídios, carotenoides e compostos fenólicos, atributos que contribuem para seu valor sensorial e funcional (Damiani, 2006; Perez, 2004).

Na gastronomia, o aroma intenso e o sabor marcante do pequi o tornam um ingrediente singular, utilizado em preparações salgadas, doces e, mais recentemente, em releituras da gastronomia contemporânea. Essas práticas contribuem para a valorização do patrimônio alimentar e para o fortalecimento da identidade culinária regional.

Diante desse contexto, questiona-se: de que forma o pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) tem sido utilizado na culinária piauiense, segundo a literatura científica? Assim, o presente estudo tem como objetivo reunir e analisar produções científicas que abordem as diferentes formas de utilização do pequi na culinária piauiense, evidenciando seu valor sensorial, cultural e gastronômico, por meio de uma revisão integrativa da literatura.

2 REFERÊNCIAL TEÓRICO

2.1 Pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.)

O Cerrado é uma formação tropical constituída por vegetação rasteira, arbustiva, coexiste com gramíneas sobre um solo ácido com relevo ondulado suavemente e grande malha hídrica, que ocupa 25% do território brasileiro, sendo assim o segundo maior bioma da América do Sul, perdendo em tamanho somente para a Floresta Amazônica (Gonçalves; Duarte; Filho, 2014).

Os frutos das espécies nativas do Cerrado possuem atrativos sensoriais como cor, sabor e aroma muito peculiares e intensos, e são consumidos pela população local de forma *in natura* ou processados (Mendonça *et al.*, 1998). Grande parte dos frutos do Cerrado apresenta características sensoriais únicas, apreciável valor nutricional e elevadas concentrações de compostos funcionais, como fibras, vitamina C, compostos fenólicos e grande capacidade antioxidante (Mattietto *et al.*, 2010).

Dentre os frutos do Cerrado, destaca-se o pequi, também chamado de piqui, piquiá-bravo, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, pequiá, pequiá-pedra, pequerim, suari e piquiá (Lorenzi, 2002). Segundo Ramos (2017), o pequi é um fruto típico do

Cerrado, cuja árvore é o pequizeiro (figura 1), de nome científico *Caryocar brasiliense* Cambess, pertencente à família *Caryocaraceae* e encontra-se em maior ocorrência nos estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Distrito Federal, Tocantins e em diferentes estados da região Nordeste.

Figura 1. Pequizeiro.



Fonte: Junqueira *et al.* (2021).

O pequizeiro é conhecido como ouro do cerrado, por seu valor econômico e nutricional, bem como a polpa do pequi produz um óleo amplamente utilizado tanto na culinária quanto na medicina tradicional. Destaca-se que a rica diversidade de espécies vegetais no Brasil estabelece a biodiversidade brasileira como um reservatório significativo de recursos naturais com notável potencial terapêutico. Esse cenário destaca o vasto potencial da biodiversidade brasileira, que pode servir como material fundamental para o desenvolvimento pioneiro de produtos em decorrência do seu valor químico e nutricional (Silva *et al.*, 2023).

Vale destacar ainda a importância social e econômica do pequi, constituindo-se não apenas como alimento tradicional e insumo para preparações culinárias e medicinais, mas também como elemento constitutivo de identidades culturais. Os conhecimentos tradicionais associados à identificação, coleta, processamento e usos do fruto são transmitidos entre gerações e articulam técnicas agroecológicas e normas comunitárias que regulam o acesso e a apropriação desse recurso, o que reforça seu estatuto simbólico nas comunidades rurais, indígenas e quilombolas. Além disso, economicamente, a cadeia de valor do pequi (extração de óleo e produção de conservas) constitui fonte relevante de renda de famílias de base familiar, contribuindo para a segurança alimentar local (Pinto *et al.*, 2016).

Assim, a valorização acadêmica e institucional do pequi como patrimônio biocultural oferece bases para estratégias integradas de desenvolvimento territorial que interliguem conservação da biodiversidade, manutenção de saberes tradicionais e fortalecimento das economias locais.

2.2 Composição química e valor nutricional

Considerando a gama de utilização do pequi em diversos segmentos da atividade humana, principalmente sua importância como alimento, surgiu à necessidade de conhecer informações importantes sobre o pequizeiro e a composição química de seu fruto, ressaltando seu potencial nutricional (Oliveira *et al.*, 2006).

A composição química desse fruto é caracterizada pelo elevado teor de lipídios, especialmente ácidos graxos mono e poli-insaturados, que contribuem para suas características sensoriais. No que se refere ao teor de micronutrientes, o pequi é particularmente rico em vitaminas lipossolúveis, como vitamina A e vitamina E, além de apresentar minerais essenciais, como potássio, fósforo e magnésio. Destaca-se, sobretudo, que os fitoquímicos que encontram-se em elevada concentração são os carotenoides, principalmente β -caroteno, responsáveis pela coloração intensa da polpa e por seu reconhecido potencial antioxidante (Silva; Mendes; Silva, 2020).

Quanto ao aspecto nutricional, embora seja considerado um fruto com teor considerável de calorias em comparação a outros, sua polpa também contém quantidades relevantes de carboidratos e pequenas quantidades de proteínas, que variam conforme o estágio de maturação e o método de processamento, a exemplo do óleo (tabela 1) (Martino *et al.*, 2020).

Tabela 1. Tabela de composição nutricional do pequi e óleo do pequi.

Componente	Pequi (Cru) – 100g	Óleo Do Pequi – 100g
Calorias (kcal)	205 kcal	884 kcal
Carboidratos (g)	13,0 g	NA
Proteínas (g)	2,3 g	NA
Lipídios (g)	18,0 g	100,0 g
Fibra Alimentar (g)	19,0 g	NA

Legenda: g: gramas; kcal: quilocalorias; NA: não aplicável.

Fonte: TACO (2011).

Diante disso, destaca-se que a composição química (carotenoides, compostos fenólicos e tocoferóis) da polpa do pequi confere ao fruto um conjunto de propriedades biológicas, especialmente no que se refere à capacidade antioxidante e anti-inflamatória. Tais propriedades garantem que o consumo adequado e regular auxilia na proteção contra danos oxidativos em lipídios, proteínas e DNA, processos intimamente relacionados ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (Miranda-Vilela et al., 2020; Silva et al., 2024).

É importante ressaltar que a composição química e valor nutricional do pequi influenciam diretamente as técnicas culinárias utilizadas na sua transformação e preparo. Devido ao seu alto teor de lipídios e presença de carotenoides, vitaminas e compostos fenólicos, o pequi é amplamente utilizado em preparações tradicionais que necessitam de uma polpa gordurosa, a exemplo do arroz com pequi, molhos e conservas, sendo muitas vezes submetido ao cozimento prolongado ou extração de óleo antes do uso culinário. O teor de lipídios torna o pequi uma matriz que responde bem a processos térmicos e de conservação, porém sua textura característica e composição bioquímica exigem adaptações específicas nas receitas para otimizar sabor e estabilidade nutricional (polpa em conservas, pastas e produtos desidratados) (Andrade et al., 2022).

Apesar do elevado valor nutricional do pequi, existem limitações de consumo que se relacionam devido ao perfil calórico, às características físicas, uma vez que o endocarpo revestido de espinhos finos exige técnicas cuidadosas de preparo e consumo para evitar lesões orais, bem como às características sensoriais (sabor e aroma) do fruto que podem influenciar a aceitação de preparações com pequi entre consumidores de fora das áreas tradicionais (Cunha, 2023; Medeiros, 2009).

2.3 Utilização do pequi na gastronomia brasileira

O pequi é bastante apreciado nas regiões onde ocorre e o uso alimentar é bastante difundido (Roesler et., al. 2007). Conforme Ramos (2017), os índios do Brasil Central foram os primeiros povos a utilizarem o pequi, dispersando seu consumo para os bandeirantes que chegaram à região de Goiás em busca de ouro.

O uso culinário e etnobotânico do pequi (*Caryocar brasiliense*) no Brasil possui raízes históricas vinculadas às populações indígenas que habitavam o bioma do Cerrado antes da colonização europeia, sendo parte integrada de suas dietas e práticas alimentares tradicionais. Estudo de conhecimento tradicional indica que

grupos indígenas do Alto Xingu possuíam múltiplas formas de preparar e consumir o pequi, aproveitando tanto sua polpa quanto o óleo extraído, e reconhecendo o fruto por seu sabor e aroma marcantes que impregnavam os alimentos ao serem incorporados às refeições cotidianas e cerimoniais, testemunhando a ancestralidade do uso gastronômico do fruto (Smith; Fausto, 2016).

Destaca-se que comunidades quilombolas de Minas Gerais também revelam que o pequi tenha sido utilizado historicamente como alimento de base familiar, presença que precede práticas culinárias pós-coloniais e que envolve técnicas de preparo específicas transmitidas de geração em geração, o que evidencia a influência indígena iniciadora desses saberes alimentares no interior do Brasil (Pinto et al., 2016).

Essa herança indígena não se restringe à mera utilização do fruto como alimento, mas permeia o entender gastronômico do pequi enquanto ingrediente culturalmente constituído, com valor simbólico e prático nas relações de alimentação comunitária, sugerindo que o que hoje se reconhece como culinária “regional” tem na tradição indígena suas bases fundantes que reforçam atualmente sua difusão regional (Coutinho et al., 2018).

O pequi destaca-se hoje como um dos símbolos gastronômicos mais fortes da culinária regional brasileira, especialmente nas regiões do Centro-Oeste e do Nordeste, onde a fruta é consumida tradicionalmente em pratos típicos como o arroz com pequi e a galinhada com pequi, receitas que se difundiram a partir do Cerrado para diferentes territórios brasileiros (Gomes; Assis, 2013).

A presença marcante no Centro-Oeste, sobretudo em estados como Goiás, Tocantins e Mato Grosso, expressa a estreita relação entre a frutificação sazonal do pequizeiro e a cultura culinária local, em que o fruto é incorporado a preparações diárias e festivas, complementando a alimentação e imprimindo identidade às cozinhas regionais (Brasil, 2021).

No Nordeste, estados como Piauí, Maranhão e o sul cearense também compartilham o uso do pequi nas tradições alimentares locais, ainda que as práticas possam variar em intensidade e forma de preparo conforme a disponibilidade regional da fruta, um processo de difusão cultural que conecta saberes culinários de várias partes do país por meio do uso do mesmo ingrediente emblemático (Instituto Brasil, 2019).

Em muitas comunidades brasileiras, o pequi ocupa um papel central não apenas na alimentação diária, mas também em festividades e rituais socioculturais que celebram a economia, a natureza e a identidade regional. Por exemplo, festivais gastronômicos dedicados ao pequi, como o Festival Gastronômico e Cultural do Pequi, que acontece em Goiás, e reúnem práticas culinárias, saberes tradicionais e expressões culturais em torno do fruto, destacando seu valor simbólico e social (Kinupp; Lorenzi, 2014; Silva; Mendes, 2018).

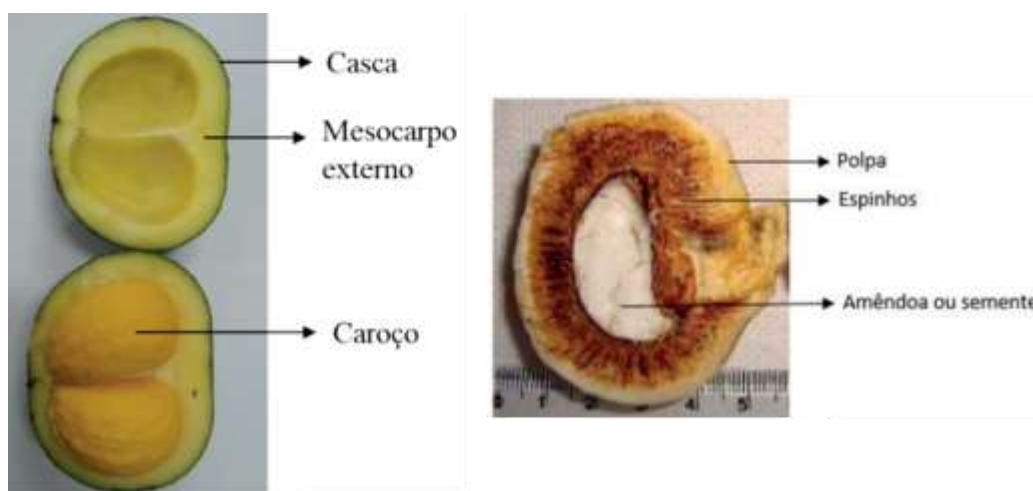
Esse protagonismo em eventos festivos reflete o reconhecimento coletivo do pequi não somente como alimento, mas como elemento integrador e representativo de uma comunidade, estimulando a valorização de sua produção, preparo e degustação, muitas vezes em contextos que mesclam tradição, celebração e economia local. Além dos festivais, relatos antropológicos apontam que o consumo e os modos de preparo de pequi podiam acompanhar celebrações indígenas e práticas comunitárias historicamente, ligando a frutificação do pequizeiro a ciclos festivos e rituais de partilha, o que reafirma a importância simbólica do fruto para identidades culturais diversificadas no Brasil (Smith; Fausto, 2016).

Os aspectos sensoriais do pequi, em particular seu aroma intenso, sabor marcante e textura untuosa, são frequentemente destacados como características definidoras de sua utilização na gastronomia regional, influenciando tanto o modo de preparo quanto a aceitação do alimento por diferentes públicos. O aroma forte do fruto impregna ingredientes como arroz, carnes e temperos, sendo um atributo sensorial desejado em pratos tradicionais, ao mesmo tempo em que pode ser polarizador em termos de paladar. Do ponto de vista sensorial, a textura oleosa da polpa do pequi e o seu sabor característico são explorados em diversas preparações culinárias locais, modulando a experiência gustativa e conferindo ao prato uma identidade sensorial única que remete às tradições do Cerrado, fato que também tem sido estudado em produtos alimentares inovadores incorporando pequi em pães e outros alimentos (Cunha et al., 2023).

A textura e o perfil aromático do pequi também influenciam a percepção de prazer ou rejeição em consumidores, refletindo uma resposta sensorial intensa que pode diferenciar entre consumidores habituados, que apreciam seu sabor e aroma robustos, e aqueles menos familiarizados, destacando a importância cultural e sensorial desse fruto na definição de preferências gastronômicas regionais (Cunha et al., 2023).

A polpa de pequi é ingerida *in natura* e/ou em preparações como pequi cozido com arroz, com galinha, com água e sal, batido com leite ou no preparo de pamonha, vitamina, chocolate, bolos e doces (Gonçalves *et al.*, 2011). Contudo, o pequi apresenta o mesocarpo interno, que é a porção comestível, aderido ao endocarpo espinhoso (figura 2). Parte do endocarpo espinhoso chega até mesmo a se confundir, morfologicamente, com o mesocarpo interno (Vilas-Boas, 2004).

Figura 2. Componentes do fruto e caroço do pequi.



Fonte: Garcia *et al.* (2024).

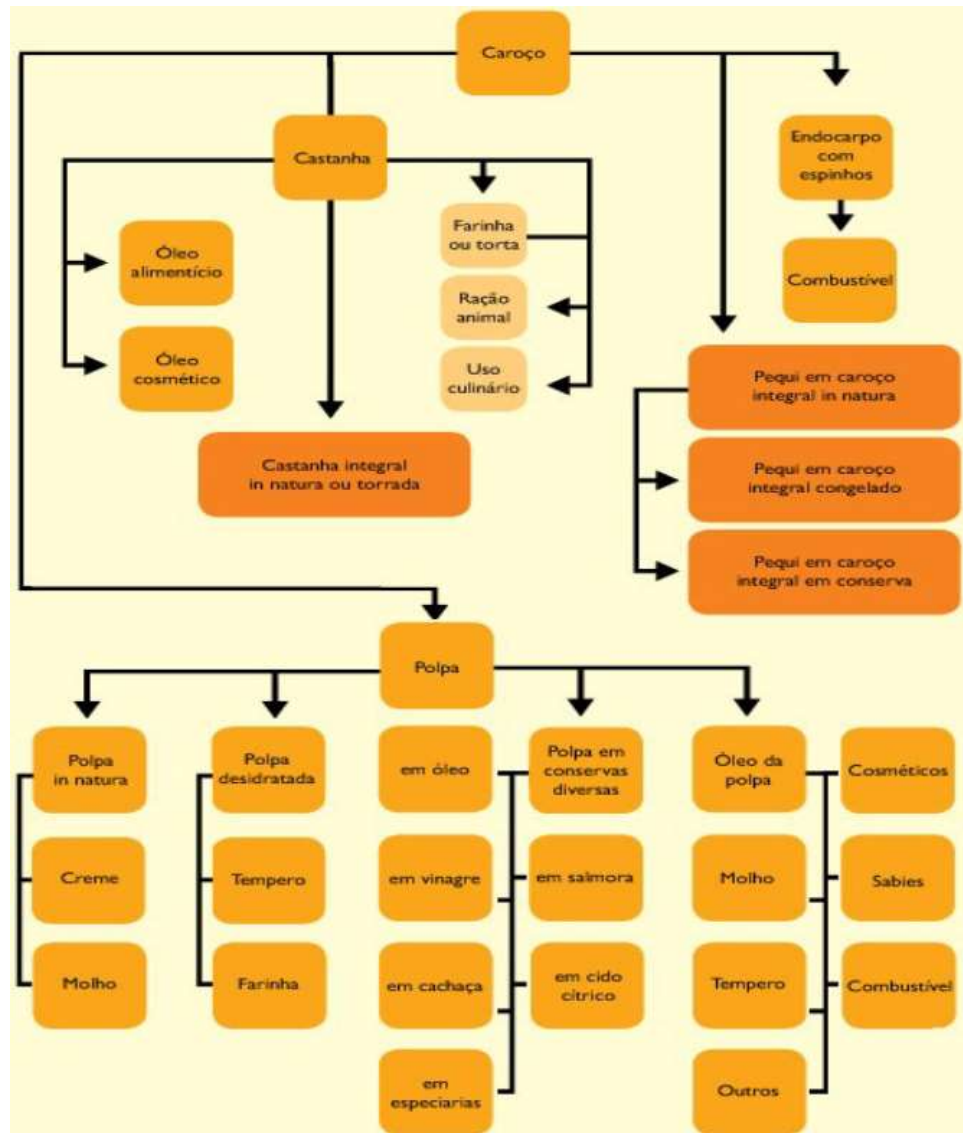
2.4 Preparações tradicionais do pequi no Piauí

2.4.1 O pequi na alimentação tradicional piauiense

O pequi não é somente um fruto emblemático do Cerrado, mas também uma importante fonte de renda e sustento para comunidades rurais, incluindo aquelas do Piauí e regiões limítrofes. O extrativismo do pequi caracteriza-se como uma atividade tradicional de coleta sazonal que se estende por comunidades familiares, funcionando como alternativa econômica em períodos de baixa produção agrícola ou emprego formal, gerando renda direta por meio da venda do fruto *in natura*, óleo e outros derivados. Estudos sobre a cadeia produtiva do pequi no Brasil mostram que o manejo extrativista e a comercialização do fruto podem representar uma oportunidade econômica para comunidades rurais, e nesse sentido inovações que agregam valor à cadeia produtiva, como a transformação de resíduos em produtos comestíveis

demonstram que o fruto pode ser mais bem aproveitado (figura 3) (Oliveira et al., 2024; Silva et al., 2020).

Figura 3. Produtos extraídos do fruto do pequi.



Fonte: Garcia *et al.* (2024).

Em muitos pequenos municípios, a renda obtida pela coleta e venda do pequi representa uma importante contribuição para a economia familiar, tanto pelo consumo próprio quanto pela venda em mercados locais ou feiras rurais. Essa dinâmica extrativista está alinhada com sistemas agroextrativistas mais amplos no país, em que populações tradicionais aproveitam os recursos do Cerrado para fins alimentares e econômicos, integram saberes populares e fortalecem práticas de manejo sustentável (Oliveira et al., 2024).

Vale destacar que nos estados do Piauí e Ceará encontra-se a espécie *Caryocar coriaceum* que floresce de setembro a novembro e frutifica de janeiro a março, com impacto positivo sobre renda local e sustentabilidade, um tema ainda em desenvolvimento acadêmico e econômico no contexto piauiense, uma vez que a maior parte das pesquisas e investimentos ocorrem em outras regiões do país, indicando lacunas para investigação local no Piauí.

2.4.2 Preparações salgadas

As preparações salgadas com pequi são algumas das expressões culinárias mais tradicionais em regiões onde o fruto é consumido, e incluem especialmente pratos como arroz com pequi e frango com pequi, ambos presentes na culinária do Nordeste e também no Piauí. Essas receitas utilizam o fruto cozido junto ao alimento principal, conferindo aroma, cor e sabor particulares que são culturalmente valorizados. A literatura sobre culinária tradicional brasileira aponta que o pequi é amplamente adicionado a preparos de arroz e carnes devido a essas características sensoriais marcantes (Cavalcanti et al., 2015; Lucena et al, 2012)

O arroz com pequi é frequentemente preparado com polpa fresca ou conserva do fruto, sal e temperos regionais, resultando em um prato nutritivo e energético que combina carboidratos com lipídios naturais do pequi. O frango com pequi segue lógica semelhante, sendo cozido com pedaços de frango e temperos locais; esses pratos representam não apenas refeições cotidianas, mas também práticas gastronômicas que reforçam a identidade cultural regional (Brasil, 2021).

Estudos sobre cultura alimentar no Nordeste brasileiro destacam que tais preparações salgadas não apenas atendem à necessidade nutricional das comunidades, mas também refletem processos de transmissão de saberes culinários intergeracionais, fortalecendo vínculos sociais e práticas alimentares tradicionalmente associadas ao uso do pequi (Cavalcanti et al., 2015; Nóbrega, 2014).

Tabela 2. Ilustração das preparações salgadas da culinária tradicional piauiense.

Preparação	Ilustração
Arroz com pequi	
Frango com pequi	
Feijão com pequi	
Pequi cozido	
Pequi ao molho	

Fonte: Imagens obtidas a partir do Google.

2.4.3 Preparações artesanais e conservas

Além das preparações salgadas, o pequi é transformado em produtos artesanais e conservas, o que amplia suas possibilidades de uso e comercialização. A polpa pode ser processada em conservas em salmoura ou óleo, facilitando o acesso ao fruto fora da época de safra e permitindo que comunidades rurais ampliem sua oferta de produtos para mercados locais e regionais. A literatura registra o uso da polpa em formas preservadas, além de produtos inovadores como farinhas e

derivados funcionais, fortalecendo a diversificação da atuação do pequi na alimentação tradicional (Jesus, 2014).

No contexto do extrativismo e da agroextrativismo, essas preparações artesanais representam meios pelos quais as comunidades conseguem inserir produtos do pequi em circuitos de comercialização mais amplos, aumentando a renda local, reduzindo o desperdício e agregando valor ao fruto quando comparadas à comercialização apenas *in natura* (Viana, 2010).

Desse modo, tanto as conservas quanto outros produtos artesanais à base de pequi, como óleos comestíveis, cremes e ingredientes para receitas tradicionais, mostram a capacidade de transformar um recurso natural em insumo alimentar, econômico e cultural sustentável, reforçando a importância do pequi tanto na alimentação tradicional piauiense quanto na economia de comunidades envolvidas com seu manejo e produção.

2.5 Aplicações do pequi na gastronomia contemporânea

O óleo de pequi tem ganhado destaque na gastronomia contemporânea e na alta gastronomia brasileira devido ao seu perfil lipídico diferenciado, aroma intenso e forte identidade territorial. Rico em ácidos graxos monoinsaturados, especialmente o ácido oleico, além de compostos bioativos como carotenoides e tocoferóis, o óleo de pequi apresenta boa estabilidade oxidativa, o que o torna adequado para aplicações culinárias sofisticadas, como finalização de pratos, emulsões, molhos e óleos aromatizados. Chefs e pesquisadores têm valorizado esse ingrediente como elemento de identidade regional, capaz de traduzir o bioma Cerrado e o Nordeste brasileiro em experiências gastronômicas contemporâneas (Ribeiro; Santos; Meireles, 2021).

A incorporação do óleo de pequi na alta gastronomia também dialoga com movimentos contemporâneos de valorização de ingredientes nativos, sustentabilidade e gastronomia de *terroir*. Seu uso controlado permite explorar o aroma característico do fruto sem comprometer o equilíbrio sensorial dos pratos, sendo frequentemente aplicado em pequenas quantidades para potencializar sabores e criar assinaturas culinárias autorais. Estudos apontam que o óleo de pequi pode atuar não apenas como gordura culinária, mas como ingrediente funcional e simbólico, fortalecendo a narrativa gastronômica regional brasileira em contextos de cozinha contemporânea (Silva; Duarte, Barroso, 2021).

Na gastronomia contemporânea, o pequi tem sido incorporado em produtos gourmet, ampliando suas formas de consumo para além das preparações tradicionais. A polpa e o óleo do fruto vêm sendo utilizados em molhos especiais, patês, manteigas aromatizadas, massas artesanais e produtos panificados premium, nos quais o apelo sensorial e a identidade regional são elementos centrais. Estudos sobre desenvolvimento de produtos indicam que a incorporação de pequi agrega valor sensorial e cultural, ao mesmo tempo em que contribui com lipídios naturais, fibras e compostos antioxidantes (Souza et al., 2020).

A inovação gastronômica envolvendo o pequi está diretamente relacionada à ressignificação de um ingrediente tradicional em novas técnicas, apresentações e combinações culinárias. Processos como microencapsulação de compostos aromáticos, uso do óleo em espumas e emulsões, além da incorporação da polpa em preparações não convencionais, têm sido explorados como formas de ampliar o repertório gastronômico do fruto. Essas abordagens permitem preservar características sensoriais e nutricionais, ao mesmo tempo em que adaptam o pequi às exigências da gastronomia contemporânea (Roesler et al., 2008).

Além disso, a inovação gastronômica com pequi dialoga com tendências globais de valorização da biodiversidade alimentar e da sustentabilidade, promovendo ingredientes nativos como protagonistas em cozinhas criativas. Estudos apontam que o uso inovador de frutos do Cerrado, como o pequi, contribui para a preservação do conhecimento tradicional e para o fortalecimento de cadeias produtivas locais, ao mesmo tempo em que amplia a aceitação do ingrediente por novos públicos consumidores (Carvalho et al., 2021).

O pequi apresenta elevado potencial para aplicação na indústria alimentícia, tanto pelo seu perfil nutricional quanto pela diversidade de produtos que podem ser desenvolvidos a partir de sua polpa, óleo e subprodutos. Pesquisas indicam viabilidade tecnológica para uso do pequi em óleos comestíveis, conservas, farinhas, ingredientes funcionais e produtos processados, ampliando o aproveitamento do fruto e reduzindo perdas associadas ao extrativismo. Esse potencial industrial é particularmente relevante para regiões produtoras, como o Piauí, onde a comercialização de produtos a partir do pequi pode atuar como vetor de desenvolvimento econômico local (tabela 3) (Lima et al., 2017).

Tabela 3. Ilustração dos produtos e preparações com pequi.

Produtos	Ilustração	
Óleo do pequi e molho		
Farinha e Castanha de Pequi		
Licor		
Conservas (caroço e polpa fatiada)		
Pudim de pequi e Mousse de pequi		

Fonte: Imagens obtidas a partir do site Google.

Além do uso direto em alimentos, o pequi também tem sido estudado como fonte de ingredientes funcionais para formulações alimentícias inovadoras, devido à presença de compostos antioxidantes e ácidos graxos bioativos. A literatura aponta que a industrialização do pequi, quando associada a práticas sustentáveis e ao fortalecimento das cadeias produtivas locais, pode contribuir para a diversificação do mercado alimentício brasileiro, promovendo produtos com identidade regional e apelo nutricional alinhado às demandas contemporâneas por alimentos mais naturais e funcionais (Santos et al., 2018).

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Descrever as diferentes formas de utilização do pequi (*Caryocar brasiliense Camb*) na culinária piauiense, evidenciando seu valor sensorial e gastronômico, por meio de uma revisão integrativa.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar a presença do pequi (*Caryocar brasiliense Camb*) na cultura alimentar piauiense;
- Descrever os hábitos alimentares que envolvem o consumo do pequi na gastronomia piauiense;
- Caracterizar as principais preparações culinárias elaboradas com pequi.

4. METODOLOGIA

O presente estudo caracteriza-se como uma pesquisa de natureza qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, desenvolvida por meio de uma revisão integrativa da literatura, método que possibilita a síntese do conhecimento científico produzido sobre um determinado tema, permitindo a análise crítica e sistematizada dos resultados de estudos previamente publicados (Souza; Silva; Carvalho, 2010).

A revisão integrativa foi escolhida por permitir a reunião e a análise de diferentes tipos de estudos, favorecendo a compreensão ampla acerca da utilização do pequi (*Caryocar brasiliense*) na culinária piauiense, bem como de seus aspectos gastronômicos, culturais e sensoriais.

4.1 Etapas da Revisão Integrativa

A condução da revisão integrativa seguiu seis etapas metodológicas, conforme proposto por Mendes, Silveira e Galvão (2008):

1. Identificação do tema e formulação da questão norteadora;
2. Estabelecimento dos critérios de inclusão e exclusão;
3. Definição das bases de dados e estratégias de busca;
4. Seleção dos estudos;
5. Análise e interpretação dos resultados;

6. Síntese do conhecimento produzido.

A questão norteadora definida para o estudo foi: “Quais são as formas de utilização do pequi (*Caryocar brasiliense*) na culinária piauiense descritas na literatura científica?”.

4.2 Estratégia de Busca e Bases de Dados

A busca dos estudos foi realizada nas seguintes bases de dados científicas:

- SciELO (Scientific Electronic Library Online);
- Google Acadêmico;
- Periódicos CAPES.

Foram utilizados os seguintes descritores, combinados entre si por meio do operador booleano AND e OR:

- “Pequi” OR “*Caryocar brasiliense*”;
- “Culinária”;
- “Gastronomia”.

As buscas ocorreram entre os meses de novembro de 2025 a janeiro de 2026 contemplando publicações em língua portuguesa.

4.3 Critérios de Inclusão e Exclusão

Foram definidos como critérios de inclusão:

- Artigos científicos, dissertações e teses disponíveis na íntegra;
- Estudos publicados entre 2005 a 2025;
- Trabalhos que abordassem o uso do pequi na culinária, gastronomia regional, cultura alimentar ou identidade gastronômica;
- Estudos que apresentassem relação direta com o Cerrado e/ou com a região Nordeste.

Como critérios de exclusão, foram desconsiderados:

- Trabalhos duplicados nas bases de dados;
- Publicações que não abordassem o uso gastronômico do pequi;
- Estudos com foco exclusivamente agrônomo ou químico, sem relação com a alimentação ou gastronomia.

4.4 Seleção dos Estudos

A seleção dos estudos ocorreu em três etapas:

1. Leitura dos títulos;
2. Leitura dos resumos;
3. Leitura na íntegra dos textos selecionados.

O processo de seleção foi organizado conforme as recomendações do fluxograma PRISMA, permitindo maior transparência e rigor metodológico na condução da revisão (Moher et al., 2009).

4.5 Análise e Síntese dos Dados

Os dados extraídos dos estudos selecionados foram organizados em um quadro síntese, contendo informações como autor, ano, objetivo, método, local do estudo e principais resultados relacionados ao uso do pequi na culinária.

A análise dos dados foi realizada de forma descritiva e interpretativa, possibilitando a identificação das principais formas de utilização do pequi na culinária piauiense, bem como sua relevância cultural, sensorial e gastronômica.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, foram selecionados 6 estudos para compor a amostra final desta revisão integrativa. As publicações analisadas concentraram-se principalmente nas regiões Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste do Brasil, com destaque para pesquisas desenvolvidas em áreas de Cerrado e comunidades tradicionais (tabela 4).

Tabela 4. Características dos estudos elegidos.

Características dos estudos selecionados	
Quantidade de artigos	6
Anos de publicação	2006 a 2025
Tipos de estudo	Experimentais
Regiões abordadas	Nordeste (Ceará), Centro-Oeste (Mato Grosso e Goiás) e Sudeste (Minas Gerais)

Fonte: autoria própria.

Após a análise dos estudos selecionados, os resultados da presente revisão integrativa foram organizados e sistematizados de forma descritiva, com o objetivo de sintetizar as principais evidências científicas acerca da utilização do pequi (*Caryocar brasiliense*) na culinária, com ênfase em seus aspectos nutricionais, culturais, gastronômicos e socioeconômicos. A Tabela 5 apresenta a caracterização dos estudos incluídos, contemplando informações como autores, ano de publicação, local do estudo, tipo de delineamento metodológico e principais achados, permitindo uma visão comparativa e integrada da produção científica analisada.

Tabela 5. Análise descritiva dos estudos selecionados.

Autor (ano)	Objetivo e Local	Método	Principais resultados
Brandão et al. (2021)	Desenvolver uma formulação de geleia de pequi, avaliar as características físico- químicas e aceitação sensorial do produto. Local: Mato Grosso	Os frutos de pequi foram coletados e submetidos a um pré-cozimento com água e 60 g de açúcar comercial (cristal) por um período entre 10 a 15 minutos (até o amolecimento da polpa). Após o despulpamento, a polpa foi misturada em liquidificador doméstico, com 50 mL de água destilada e utilizadas na elaboração das geleias.	76% dos participantes da pesquisa preferiram a geleia com açúcar cristal e 27% a geleia com açúcar mascavo. No teste de aceitação foi constatada diferença significativa ($p < 0.05$) em relação a esse atributo, no qual o valor da geleia com açúcar cristal obteve o valor de 5,9 e a geleia com açúcar mascavo 5,1.
Barbosa et al. (2006)	Desenvolver e analisar sensorialmente tablete de pequi (<i>caryocar brasiliense</i>). Local: Rio Verde, Goiás.	A polpa proveniente da extração da casca, do endocarpo espinhoso e da amêndoa foi submetida à secagem em estufa a 45°C, durante 36 horas. Os julgadores receberam aproximadamente 3 colheres (sopa) de arroz temperado com tablete de pequi a 75°C. A quantidade de farinha de pequi variou entre 22,3 g/ 100g e 54,3 g/ 100g.	Os tabletes de pequi apresentaram características nutricionais e comportamento culinário, durante o preparo do arroz com pequi, semelhantes aos dos tabletes de caldos de legumes disponíveis no mercado. O tablete de pequi apresentou, em sua composição nutricional, teores elevados de cálcio e baixo valor calórico em comparação ao caldo de legumes comercial. Os diferentes níveis de farinha de

		,	pequi interferiram no odor frutal e adocicado do tablete de pequi. Comparativamente ao caldo de legumes comercial, o tablete de pequi apresentou menor valor calórico.
Costa et al. (2020)	Desenvolver barras de cereais com adição de polpa e amêndoa de pequi, bem como, avaliar sua aceitação sensorial e composição físico-química. Local: Sete Lagoas, Minas Gerais.	Os frutos do pequi (adquiridos no comércio popular) foram despulpados. Dessa forma, obteve-se: (1) polpa branqueada, (2) desidratação das polpas e caroços despulpados e (3) caroços já desidratados contendo as amêndoas em seu interior. Produção da barra de cereal a partir da polpa do pequi e castanha do pequi.	Obteve-se barra de cereais com 5% de polpa de pequi (BCP), barra de cereais com 5% de amêndoa de pequi (BCA) e barra de cereais com 5% de amêndoa e 5% de polpa (BCPA). Na análise sensorial verificou-se que não houve diferença significativa entre as amostras quanto aos atributos aparência, aroma, sabor, textura e aparência geral, as quais obtiveram médias gerais entre 7 e 8, correspondente aos termos “Gostei moderadamente” e “Gostei muito”
Romani et al. (2025)	Identificar o impacto da substituição de diferentes concentrações de farinha de arroz por farinha do mesocarpo de pequi na composição e nas características de biscoitos. Local: Iporá, Goiás.	Para a produção da farinha de mesocarpo, os frutos foram cortados e o mesocarpo separado do epicarpo e do endocarpo. O mesocarpo foi cortado em fatias finas e branqueado em água fervente por 3 minutos. O processo de secagem foi realizado a 60 °C por 12 horas. O mesocarpo seco de pequi foi moído em um moinho para obtenção da farinha.	O biscoito com farinha do mesocarpo de pequi (FMP) apresentou uma atividade da água de 0,474, caracterizando-o como um produto estável em temperatura ambiente, importante no controle de microrganismos e na degradação de alimentos. Os biscoitos contendo FMP foram mais fáceis de moldar devido à consistência da massa. Isso pode estar relacionado à capacidade das fibras alimentares e proteínas de reter água.
Santos et al. (2021)	Desenvolver uma farinha da polpa do pequi, avaliar sua característica físico-química e nutricional,	A polpa foi desidratada por processo de liofilização e em seguida, submetida a extração de óleo em prensa hidráulica por 2 h. A torta residual oriunda da	Com a adição da farinha do pequi em diferentes proporções a umidade dos sequilhos diminuiu significativamente e isso pode estar relacionado em parte ao

	bem como introduzi-la em formulações de biscoito tipo sequilho. Local: Juazeiro do Norte, Ceará.	prensagem foi triturada em liquidificador industrial e peneirada em peneira para obtenção da farinha. Na elaboração dos sequilhos a massa foi preparada utilizados os seguintes ingredientes: farinha de trigo tradicional, açúcar comum, amido de milho, margarina com sal, bicarbonato de sódio e ovos.	baixo teor de umidade da farinha. A farinha da polpa do pequi destacou-se como um ingrediente viável para a formulação dos sequilhos, devido seu teor nutricional com maiores teores de fibras e lipídeos, e redução da umidade, o que pode proporcionar um maior tempo de vida útil ao produto.
Brasil et al. (2011)	Avaliar o aspecto sensorial de bebida láctea saborizada com pequi. Local: Rio Verde, Goiás.	A pesquisa foi realizada no Laboratório de Produtos de Origem Animal da Unidade de Zootecnia do IF Goiano – Campus Rio Verde. Os tratamentos foram: T1 – logurte natural saborizado com 4% de polpa de pequi; T2 – logurte natural saborizado com 8% de polpa de pequi e T3 – logurte natural saborizado com 12% de polpa de pequi.	A melhor aceitabilidade das bebidas lácteas à base de polpa de pequi foi para as concentrações de 4% e 8%. A fabricação da bebida láctea com maior concentração de polpa de pequi não foi bem aceita pelos provadores.

Fonte: Autoria própria.

Os resultados obtidos por Brandão et al. (2021) demonstram que a formulação da geleia de pequi adoçada com açúcar cristal apresentou maior aceitação sensorial em comparação à versão elaborada com açúcar mascavo, evidenciada tanto pela preferência declarada dos participantes quanto pela diferença significativa no teste de aceitação. Esse achado pode ser explicado pela interferência do tipo de açúcar nas características sensoriais do produto final, especialmente cor, sabor e aroma. O açúcar mascavo, por apresentar compostos residuais da cana-de-açúcar, tende a conferir coloração mais escura e sabor residual mais intenso, o que pode competir ou mascarar o perfil aromático característico e marcante do pequi.

Além disso, segundo Cunha et al. (2023) a maior aceitação da geleia adoçada com açúcar cristal pode estar relacionada à maior familiaridade dos consumidores com produtos industrializados que utilizam esse tipo de açúcar, o que favorece

padrões sensoriais mais próximos aos produtos convencionais. Esse aspecto reforça a importância de considerar não apenas a valorização nutricional, mas também a aceitabilidade sensorial quando o objetivo é ampliar o consumo e a inserção de produtos derivados do pequi no mercado.

Para Brasil et al. (2011) a melhor aceitabilidade observada para as bebidas lácteas contendo 4% e 8% de polpa de pequi, em comparação à formulação com 12%, sugere que a intensidade sensorial do fruto exerce influência direta sobre a aceitação do produto final. O pequi apresenta aroma e sabor intensos e característicos, o que pode ser desejável em níveis moderados, mas resultar em rejeição quando excessivo. Esse dado é consistente aos princípios da análise sensorial, segundo os quais atributos como aroma e sabor, quando muito pronunciados, podem ultrapassar o limiar de aceitação, comprometendo a percepção global do produto (Stone; Sidel, 2012).

Resultados semelhantes são descritos por Souza et al. (2018) ao avaliarem a aceitabilidade de bebida láctea fermentada saborizada com cupuaçu, fruto também reconhecido por aroma intenso e sabor marcante. Os autores observaram maior aceitação sensorial em formulações com menores concentrações de polpa, enquanto teores mais elevados provocaram rejeição associada à intensidade do aroma e à acidez percebida.

De modo semelhante, Silva et al. (2019), ao estudarem bebidas lácteas com polpa de maracujá, relataram que concentrações intermediárias apresentaram melhor equilíbrio sensorial e maior intenção de consumo. Esses achados reforçam que, em bebidas lácteas saborizadas com frutos de perfil sensorial marcante, a aceitação do consumidor está fortemente relacionada à dosagem da polpa, sendo necessário ajustar a formulação para preservar características sensoriais agradáveis sem comprometer a palatabilidade.

Os resultados apresentados por Costa et al. (2020), Romani et al. (2025) e Santos et al. (2021) evidenciam o potencial tecnológico do pequi como ingrediente funcional no desenvolvimento de produtos alimentícios sólidos, como barras de cereais e biscoitos, especialmente pela versatilidade de suas frações (polpa, amêndoa e mesocarpo). O uso de diferentes partes do fruto, aliado a processos como branqueamento, desidratação e moagem, demonstra que o pequi pode ser incorporado a matrizes alimentares de forma tecnicamente viável, contribuindo para características importantes como estabilidade físico-química, facilidade de processamento e conservação do produto final.

Esses achados dialogam com o estudo de Silva et al. (2017), que ao desenvolverem produtos panificados com adição de farinhas de frutos nativos do Cerrado, destacam que a presença de fibras alimentares e compostos estruturais desses ingredientes melhora propriedades reológicas da massa, além de favorecer a estabilidade durante o armazenamento. Assim, a utilização do pequi no desenvolvimento de barras de cereais e biscoitos não apenas amplia o aproveitamento tecnológico do fruto, mas também reforça seu potencial como matéria-prima estratégica para a inovação de produtos alimentícios com identidade regional e maior valor agregado.

Destaca-se que não foram encontrados estudos publicados com a utilização do pequi em preparações mais recorrentes no Piauí, a exemplo do arroz com pequi, frango com pequi e o consumo do fruto cozido, utilizado como acompanhamento ou base para caldos e guarnições, mas ressalta-se que o pequi ocupa papel relevante na cultura alimentar, uma vez que é associado a práticas culinárias tradicionais, transmitidas entre gerações, configurando-se como elemento identitário da alimentação regional.

Assim, os resultados sugerem que, para fins de desenvolvimento de produtos alimentícios à base de pequi com maior potencial de aceitação comercial, formulações que preservem o aroma típico do fruto sem intensificar sabores concorrentes tendem a ser mais bem recebidas, contribuindo para a valorização gastronômica e econômica desse fruto do Cerrado.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo permitiu analisar as diferentes formas de utilização do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) na culinária, evidenciando sua relevância nutricional, cultural, sensorial e gastronômica. A partir da revisão integrativa da literatura, constatou-se que o fruto desempenha papel significativo na alimentação tradicional, sendo incorporado a preparações que expressam a identidade culinária local, no entanto não foi encontrado estudos na culinária Piauiense.

Além de seu valor nutricional, o pequi revela-se como elemento simbólico e patrimonial, associado à transmissão de saberes tradicionais e à sustentabilidade das comunidades que dependem de seu extrativismo. A inserção do fruto na gastronomia contemporânea amplia suas possibilidades de uso e reforça seu potencial para inovação e valorização da biodiversidade brasileira.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, S. P.; PROENÇA, C. E. B.; SANO, S. M.; RIBEIRO, J. F. **Cerrado: espécies vegetais úteis**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Brasil (EMBRAPA), Brasil, 1994, p. 48-335.
- BARBOSA, A.S. **Sistema biogeográfico do cerrado: alguns elementos para sua caracterização**. Goiânia: Editora UCG, 1996. 44p.
- BARBOSA, R. C. M. V.; POSSIK, P. A.; MONZANI, R.; TEIXEIRA, E.; AMANTE, E. R. Desenvolvimento e análise sensorial do tablete de pequi (*Caryocar brasiliense*). **Revista Ceres**, v. 53, n. 310, p. 579–588, 2006.
- BRANDÃO, M. V.; ROSSETO, M.; LOSS, R. A.; GERALDI, C. A. Q.; GUEDES, S. F.; DE PAULA, J. M. Geleia de pequi (*Caryocar brasiliense*): elaboração, caracterização físico-química e aceitação. **Revista Científica Multidisciplinar**, v. 2, n. 4, e24262, 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Caminhos do Pequi: um alimento que é a cara do cerrado brasileiro**. Saúde Brasil – Eu quero me alimentar melhor, 06 dez. 2021
- BRASIL, R. B. et al. Avaliação sensorial de bebida láctea saborizada com pequi (*Caryocar brasiliense*). **PUBVET**, v. 5, n. 37, ed. 184, 2011.
- COSTA, J. G.; RIBEIRO, A. C.; PIRES, C. V.; TROMBETE, F. M. Desenvolvimento e avaliação da qualidade de barras de cereais elaboradas com polpa e amêndoa de pequi (*Caryocar brasiliense*). **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 1, n. 5, p. 55–70, 2020.
- COUTINHO, T. C. **História ambiental da cidade dos índios (etnia Tikuna) frente à urbanização da cidade do governo (município de Tabatinga), Amazonas (1964–2017)**. 239 f. 2018. Tese (Doutorado em Recursos Naturais) – Centro de Tecnologias e Recursos Naturais, Universidade Federal de Campina Grande, Paraíba, 2018.
- COUTO, E. M. **Utilização da farinha de casca de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) na elaboração de pão de forma**. Dissertação de Mestrado. Lavras: UFLA, 2007. 107p.
- CUNHA, M. C. D.; TERRA, L. H.; SOUSA, P. C. E.; VILELA, D. R.; OLIVEIRA, A. L.; SILVA, J. S.; SIMÃO, S. D.; PEREIRA, J.; ALVES, J. G. L. F.; CARVALHO, E. E. N. D.; VILAS BOAS, E. V. B. Physical, chemical and sensory implications of pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) sweet bread made with flour, pulp and fruit by-product. **Chemical Sciences**, v. 11, n. 1, p. 87–113, 2016.
- DAMINI C. **Qualidade e perfil volátil de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) minimamente processado, armazenado sob diferentes temperaturas** [dissertação]. Lavras: Universidade Federal de Lavras; 2006.
- FERREIRA, M. B. Frutos comestíveis do Distrito Federal – III. Piqui, mangaba, marolo e mamãozinho. **Cerrado**, v. 5, n. 20, p. 22-25, jun. 1973.

GONCALVES, G. A. S. et al. Qualidade dos frutos do pequi submetidos a diferentes tempos de cozimento. **Ciênc. agrotec.**, v. 35, n. 2, 2011.

JESUS, I. A. **Aspectos históricos, nutricionais e gastronômicos do pequi (Caryocar brasiliense Camb.)**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, 2014.

JUNQUEIRA, N. T. V.; SUSSEL, A. A. B.; DUBOC, E.; JUNQUEIRA, K. P.; BRAGA, M. F. Doenças do pequi. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2021. 40 p. (Embrapa Cerrados. Documentos, 377).

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

LORENZI, H. **Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil**. Nova Odessa: Plantarum, 2002. v.1 368 p.

LUZ, G. R.; RODRIGUES, P. M. S.; MENINO, G. C. O.; COUTINHO, E. S.; NUNES, Y. R. F. Caracterização física de frutos e putâmens e taxa de ataque por *Carmenta* sp. a pequizeiros (*Caryocar brasiliense* Camb.) no norte de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 33, n. 3, p. 746–756, 2011.

MATTIETTO, R. A.; LOPES, A. S.; MENEZES, H. C. Caracterização física e físico-química dos frutos da cajazeira (*Spondias mombin* L.) e de duas polpas obtidas por dois tipos de extrator. **Brazilian Journal of Food Technology**, v.13, p.156–164, 2010.

MARIANO, R. G. B.; COURI, S.; FREITAS, S. P. Enzymatic technology to improve oil extraction from *Caryocar brasiliense* Camb. pulp. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 31, n. 3, p. 637–643, 2009.

MEDEIROS, P. R. M. S. da. **Composição química e avaliação sensorial de biscoitos elaborados com polpa de pequi (Caryocar brasiliense Camb.) desidratada**. 69 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias – Agronomia) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2009.

MENDONÇA, R. C. et al. **Flora vascular do cerrado**. In: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P. (Ed.). Cerrado ambiente e flora. 1998.

MIRANDA-VILELA, A. L.; ALVES, P. C. Z.; AKIMOTO, A. K.; LORDELO, G. S.; KLAUTAU-GUIMARÃES, M. N.; GRISOLIA, C. K. Under increased hydrogen peroxide conditions, the antioxidant effects of pequi oil (*Caryocar brasiliense* Camb.) to decrease DNA damage in runners are influenced by sex, age and oxidative stress-related genetic polymorphisms. **Free Radicals and Antioxidants**, v. 1, n. 3, p. 27–39, 2020.

OLIVEIRA, M. E. B. et al. Características químicas e físico-químicas de pequis da Chapada do Araripe, Ceará. **Rev. Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v.32, n.1, p. 114-125, Mar. 2010.

OLIVEIRA, R. S.; SOUZA, A. S.; LUCENA, C. M. de; CASAS, A.; LUCENA, R. F. P. de. Knowledge, use, and management of pequi (*Caryocar coriaceum* Wittm.) in the region of the

Sete Cidades National Park (Piauí, Brazil). **Ethnobotany Research and Applications**, v. 29, p. 1–18, 2024.

ROESLER, R. et., al. Atividade antioxidante de frutas do cerrado. **Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas**, 27(1): 53-60, jan.-mar. 2007.

PROENÇA, C.; OLIVEIRA, R. S.; SILVA A . P. **Flores e Frutos do Cerrado**. Editora Universidade Brasília; São Paulo – Imprensa Oficial, Brasil, 2000

RAMOS, C. A.M. **O arroz com pequi na formação da cultura alimentar goiana**. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição (Fanut), Nutrição, Goiania, 2017.

RIBEIRO, J. F.; FONSECA, C. E. L. da; ALMEIDA, S. P.; PROENÇA, C. B.; SILVA, J. A.; SANO, S. M. **Espécies arbóreas de uso múltiplo da região do cerrado: caracterização botânica, uso potencial e reprodução**. In: ANAIS DO CONGRESSO BRASILEIRO SOBRE SISTEMAS AGROFLORESTAIS, 1. Porto Velho-RO: EMBRAPA/CNPQ. v.1, p.335-356, 1994

RODRIGUES, T. E. **A influência dos frutos do cerrado na diversificação da gastronomia**. 2004. 92f. Pós-Graduação (Gastronomia e Segurança Alimentar) – Universidade de Brasília.

ROMANI, V. P.; OLIVEIRA, D. E. C.; CÉLIA, J. A.; ALMEIDA, A. B.; ROCHA, M. A. A.; SILVA, D. B.; RESENDE, O. Exploring pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) mesocarp flour of Brazilian Cerrado biome to produce gluten-free antioxidant biscuits. **Journal of Food Science**, v. 90, n. 3, e70070, 2025.

PEREZ, E. **Diagnose Fitoquímica dos frutos de *Caryocar brasiliense* Camb, *Caryocaraceae***. 2004. 99 p. (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.

PEREIRA, C. R. **Formação gastronômica do cerrado – Estado de Goiás**. Monografia (especialização). Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2008.

PINTO, L. C. L.; MORAIS, L. M. O.; GUIMARÃES, A. Q.; ALMADA, E. D.; BARBOSA, P. M.; DRUMOND, M. A. Traditional knowledge and uses of the *Caryocar brasiliense* Cambess. (pequi) by “quilombolas” of Minas Gerais, Brazil: subsidies for sustainable management. **Brazilian Journal of Biology**, v. 76, n. 2, p. 511–519, 2016.

SANTOS, A. M. M. et al. Uso da farinha da torta residual da polpa do pequi (*Caryocar coriaceum* Wittm.) no desenvolvimento e caracterização de biscoito tipo sequilho. **Revista Brasileira de Engenharia de Biosistemas**, v. 15, n. 4, p. 632–643, 2021.

SILVA, L. H. P.; PINTO, L. C. L.; TEIXEIRA, S. A. M.; DRUMOND, M. A. Pequi fruit (*Caryocar brasiliense*) in Minas Gerais: commercialization and public policy. **Floresta e Ambiente**, v. 27, n. 2, e20171129, 2020.

SILVA, M. A.; MENDES, F. N. O pequi (*Caryocar brasiliense*) como patrimônio alimentar do Cerrado brasileiro. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 5, n. 2, p. 45–58, 2018.

SILVA, M. A.; SOUSA, E. P.; FERREIRA, M. A. C. Aplicação de farinhas de frutos do Cerrado no desenvolvimento de produtos panificados. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 11, n. 2, p. 2250–2263, 2017.

SILVA, R. C.; SANTOS, A. F.; ALMEIDA, M. M. Avaliação sensorial de bebida láctea saborizada com polpa de maracujá. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 13, n. 1, p. 2951–2964, 2019.

SILVA, V. R. P.; PINHEIRO, A. C.; OMBREDANE, A. S.; MARTINS, N. O.; LUZ, G. V. S.; CARNEIRO, M. L. B.; JOANITTI, G. A. Anti-inflammatory activity of pequi oil (*Caryocar brasiliense*): a systematic review. **Pharmaceuticals**, v. 17, n. 1, p. 11, 2024. DOI: 10.3390/ph17010011.

SOUZA, J. R.; OLIVEIRA, E. N. A.; COSTA, J. M. C. Aceitabilidade sensorial de bebida láctea fermentada saborizada com cupuaçu. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, v. 20, n. 2, p. 123–130, 2018.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. 4. ed. London: Academic Press, 2012.

VIANA, M. C. M. **O custo social da depredação do Cerrado brasileiro: o caso do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.)**. 2010. 55 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2010.

VILAS-BOAS, E. V. de B. **Frutas minimamente processadas: pequi**. In: ENCONTRO NACIONAL SOBRE PROCESSAMENTO MINIMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS, 3., 2004, Viçosa, MG. Anais. Viçosa: UFV, 2004. p. 122-127.