

A TERRA DO CAJU E DO MEL

O Piauí aproveita condições favoráveis do semi-árido para aumentar a produção e melhorar a vida de agricultores familiares

Da planta à mesa

O processamento do caju pela Central de Cooperativas de Cajucultores do Estado do Piauí (Cocajupi)

1

As castanhas são o fruto do cajueiro (*Anacardium occidentale*), planta de porte médio nativa do País. A parte fibrosa do caju é chamada pedúnculo, mas também é conhecida como falso fruto. A safra vai de junho a dezembro.



2

Depois de colhidas, as castanhas são levadas para as minifábricas e colocadas num pátio por 72 horas para limpeza e retirada da umidade. Daí, passam por uma máquina classificadora, que faz a separação por tamanho.



3

As castanhas são cozidas por 13 a 16 minutos na autoclave, uma espécie de panela de pressão a vapor. São resfriadas ao ar livre por um a três dias e seguem para o corte para a retirada da amêndoa de dentro da casca. Esse processo é feito em máquinas com acionamento manual.



4

As cascas são reaproveitadas como combustível para a caldeira que aquece a autoclave. As amêndoas passam por um choque térmico para facilitar a retirada da fina película que as envolvem. Depois, é feita a limpeza final e a separação das amêndoas inteiras e quebradas.



5

As amêndoas são encaminhadas para a central de comercialização onde é feita a separação conforme tamanho e cor – existem 18 subníveis de classificação. Para isso, deslizam por esteiras de 10 metros de comprimento, enquanto as operárias fazem a separação manualmente.



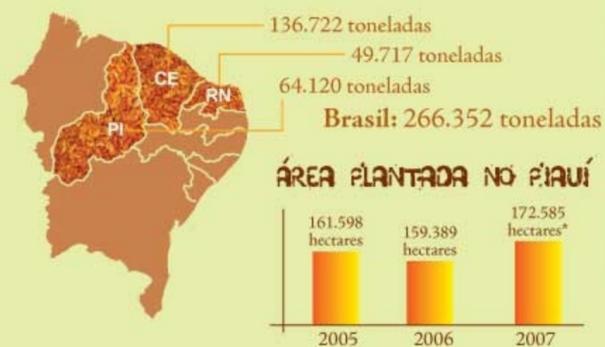
6

A etapa final é a embalagem em sacos de 22,68 quilos, fechados a vácuo sendo injetado na embalagem um gás inerte para evitar que as amêndoas se deteriorem. A central é operada por 40 funcionários e tem capacidade para processar 1,2 toneladas do produto por dia.



CAJU
15.000 produtores no Piauí

ESSES SÃO OS MAIORES PRODUTORES



Fonte: IBGE (Previsão para 2007)



REALIZAÇÃO



APOIO



PRODUÇÃO



Da abelha à mesa

O processamento do mel pela Central das Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro (Casa Apis)

1

A produção do mel começa no campo, quando as abelhas retiram o néctar das flores. Na caatinga, a coleta é feita em flores de diversas plantas, como marmeleiros, canelinas, angico-de-bezerro, jurema ou canela-de-velho.



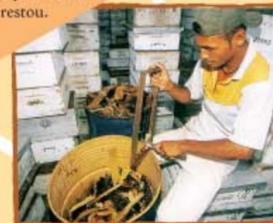
2

As abelhas levam o néctar para as colméias preparadas pelos apicultores. São caixas de madeira (cerca de 40 cm de largura e 52 cm de comprimento) divididas em compartimentos – o ninho com a rainha e filhotes fica mais embaixo e as melgueiras (onde o mel é produzido pelas operárias) acima. Um mês depois, a colméia está cheia de mel. É feita a coleta.



3

O apicultor leva as melgueiras para as casas de mel. Os favos são cuidadosamente abertos e o mel escorre em baldes. Em seguida, os quadros de madeira, onde os favos foram construídos pelas abelhas, são colocados numa centrífuga para retirada do que restou.



4

O mel é enviado para a Casa Apis, onde será feito o controle de qualidade. Isso significa passar por uma rigorosa análise em laboratório para verificar pureza, teor de umidade, cor e se houve adulteração, como adição de açúcar.



5

Se aprovado, o mel é despejado na mesa coletora, para filtragem e para que fique uniforme. Segue depois para o desumidificador, onde se retira o excesso de água, e para grandes tanques onde é colocado em tambores de 11.000 quilos. O mel está pronto para a comercialização.



6

Para a venda fracionada, o mel sai dos tanques e segue para outra sala, onde é colocado em sachês, potes e vidros pequenos. Todo o processo é automatizado. Entre 25 e 30 funcionários são responsáveis pelo processamento do mel na Casa Apis.



MEL
25.000 apicultores no Piauí

ESSES SÃO OS MAIORES PRODUTORES



Fonte: IBGE (2005)