

O artigo publicado neste número da Revista Brasileira de Fruticultura é resultado de projeto desenvolvido pela Embrapa e trata do aproveitamento da amêndoa do pequi que, durante o processo de obtenção do óleo da polpa, é descartada como resíduo. Neste trabalho, utilizou-se do pequi da espécie *Caryocar coriaceum* Wittm., nativa da Chapada do Araripe (CE), que difere da espécie *Caryocar brasiliense* Camb., nativa do Cerrado brasileiro, tanto no aspecto físico quanto no químico. A espécie *C. coriaceum* é menos estudada e apresenta poucos trabalhos técnicos e científicos na literatura.

Na região da Chapada do Araripe, no sul do Estado do Ceará, durante a safra, de janeiro a março, o pequi representa importante fonte de renda para o agricultor local, envolvendo toda a família na tarefa de coleta dos frutos que são vendidos *in natura* no mercado local e nas cidades circunvizinhas. Os frutos excedentes ou que apresentam algum tipo de injúria são destinados para a extração do óleo da polpa. A comercialização é feita por extrativistas, atravessadores, feirantes ou por cooperativas, atingindo preços de R\$ 50,00 a R\$ 60,00 o litro, segundo relato de processadores da região de Cacimbas (CE). Neste processo, o caroço que contém a amêndoa é descartado.

Assim, o caroço gerado na extração do óleo da polpa pode ser seco e utilizado ao longo do ano para a extração do óleo da amêndoa, possibilitando uma atividade complementar na entressafra de produção do pequi. Os processos de secagem da amêndoa e a extração de óleo por prensagem em pequena escala de produção são factíveis e estão disponíveis. Além de aproveitar um resíduo, normalmente descartado, a produção de óleo do caroço do pequi aumenta a disponibilidade de produtos da biodiversidade brasileira, agregando valor à cadeia do pequi e possibilitando aumento na renda das famílias coletoras e nas dos processadores.

The paper published in this issue of *Revista Brasileira de Fruticultura* is the result of a project developed by Embrapa and describes the use of pequi kernels, which are discarded as waste during the process of oil obtaining from the pulp. In this work it was used the *Caryocar coriaceum* Wittm. species, native from Chapada do Araripe (CE), which differs from the *Caryocar brasiliense* Camb. species, native from the Brazilian Cerrado, both in physical and chemical aspects. The species *C. coriaceum* is less studied and has few technical and scientific studies in the literature.

In the Chapada do Araripe region, south of Ceará state, during the harvest from January to March, pequi represents an important source of income for the local farmer, involving the whole family in the task of collecting the fruits that are sold *in natura* in the local market and surrounding cities. Excess fruits or those with some kind of injury are destined for the pulp oil extraction. The commercialization is made by producers, marketers or by cooperatives, reaching R\$ 50.00 to R\$ 60.00 per liter, according to the report of processors from Cacimbas (CE) region. In this process, the seeds containing the kernels are discarded.

Thus, the seed generated in the extraction of the oil from the pulp can be dried and used throughout the year to extract the kernel oil, enabling a complementary activity in the off-season production of the pequi. The processes of drying the kernel and the extraction of oil by pressing on a small scale of production are feasible and available. In addition to the use of a waste, normally discarded, the production of pequi kernel oil increases the availability of products from Brazilian biodiversity, adding value to the pequi chain and enabling an increase in the income of collecting families and processors.