

PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO COM POTENCIAL NUTRICIONAL E DE INSERÇÃO SOCIOECONÔMICA DE ESPÉCIES FRUTÍFERAS ESTRATÉGICAS

Wilian Piccirilli^{1*}
Thaynara Moraes de Lima¹
Túlio Rodrigo¹
Jamille Pereira¹
Tiago Ribeiro Barros dos Santos²

RESUMO: O Cerrado abriga elevada diversidade de frutíferas nativas com potencial nutricional e econômico. No estado de Mato Grosso, essas espécies ainda apresentam diferentes níveis de consolidação produtiva frente ao predomínio de commodities agrícolas. Este estudo realizou análise comparativa do potencial nutricional e da inserção socioeconômica do pequi (*Caryocar brasiliense*), baru (*Dipteryx alata*), mangaba (*Hancornia speciosa*), cagaita (*Eugenia dysenterica*) e o araticum (*Annona crassiflora*), com base em revisão bibliográfica de estudos regionais. Os dados foram organizados em categorias relacionadas à biometria, composição nutricional, processamento e organização produtiva e indicaram maior consolidação regional do pequi, enquanto baru e mangaba apresentam potencial de expansão, em conjunto com a baixa expressividade da cadeia produtiva de cagaita e araticum.

Palavras-chave: Cerrado, Frutíferas Nativas, Sociobiodiversidade, Desenvolvimento Regional, Mato Grosso.

NATIVE FOOD PLANTS FROM THE CERRADO WITH NUTRITIONAL POTENTIAL AND SOCIOECONOMIC INSERTION OF STRATEGIC FRUIT SPECIES

ABSTRACT: The Cerrado hosts a high diversity of native fruit species with nutritional and economic potential. In the state of Mato Grosso, however, these species show different levels of productive consolidation compared to the dominant agricultural commodities. This study conducted a comparative analysis of the nutritional potential and socioeconomic insertion of pequi (*Caryocar brasiliense*), baru (*Dipteryx alata*), mangaba (*Hancornia speciosa*), cagaita (*Eugenia dysenterica*) and the araticum (*Annona crassiflora*), based on a regional literature review. Data were organized into categories related to biometrics, nutritional composition, processing, and productive organization. Results indicate that pequi presents the highest level of regional consolidation, while baru and mangaba show expansion potential, and cagaita and araticum remain less structured economically.

Keywords: Cerrado, Native Fruits, Sociobiodiversity, Regional Development, Mato Grosso.

¹Graduandos do curso de Ciências Biológicas. Universidade Federal de Mato Grosso, UFMT. * Autor para contato e-mail: wilian.piccirilli@sou.ufmt.br

²Docente do departamento de botânica da Universidade Federal de Mato Grosso. Instituto de Biociências. UFMT

INTRODUÇÃO

O Cerrado brasileiro é reconhecido como um dos principais hotspots mundiais de biodiversidade, caracterizado por elevada riqueza florística e altos níveis de endemismo, além de intensa pressão antrópica por conta da expansão das fronteiras agrícolas nacionais (MYERS et al., 2000). No estado de Mato Grosso, extensas áreas desse bioma coexistem com um modelo produtivo fortemente orientado para commodities agrícolas, especialmente soja, milho e algodão, que posicionam o estado como maior produtor nacional desses grãos e respondem por grande parcela do valor da produção agrícola no país. (IBGE, 2023). Embora esse modelo seja economicamente expressivo, ele contribui para a homogeneização da produção e para a desvalorização de espécies nativas com potencial econômico regional.

Entre as espécies alimentícias frutíferas originárias do Cerrado e com ocorrência em Mato Grosso destacam-se *Caryocar brasiliense* Cambess, *Dipteryx alata* Vogel, *Eugenia dysenterica* Mart. EX DC, *Hancornia speciosa* Gomes e *Annona crassiflora* Mart., reconhecidas pelo valor cultural, nutricional e agroindustrial. Estudos regionais evidenciam elevado teor lipídico e presença de carotenoides no pequi Cordeiro et al. (2013); Mariano et al. (2009), potencial proteico e geração de renda associada ao baru Azevedo Júnior et al. (2014), alto teor de vitamina C na cagaita Alvarenga et al. (2019), elevado rendimento de polpa na mangaba Gonçalves et al. (2013) e frutos de grande porte e com expressivo rendimento comercial no araticum (PIMENTA et al., 2014).

Entretanto, apesar da existência de estudos isolados abordando aspectos biométricos, nutricionais e tecnológicos dessas espécies no Mato Grosso, ainda são poucas as análises comparativas que relacionem tais atributos ao seu grau de inserção socioeconômica regional. Nesse contexto, o presente estudo tem como objetivo realizar uma análise comparativa do potencial nutricional e da inserção socioeconômica de espécies frutíferas nativas do Cerrado com ocorrência no estado de Mato Grosso, buscando identificar aquelas com maior consolidação produtiva e aquelas com maior potencial estratégico para o desenvolvimento regional sustentável.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo consistiu em uma revisão bibliográfica de caráter descritivo e comparativo, com abordagem qualitativa e quantitativa, voltada à análise do potencial nutricional e da inserção socioeconômica de espécies frutíferas nativas do Cerrado com ocorrência no estado de Mato Grosso.

As espécies selecionadas para análise comparativa foram *C. brasiliense*, *D. alata*, *E. dysenterica*, *H. speciosa* e *A. crassiflora*, escolhidas com base em sua ocorrência no estado, relevância alimentar regional e disponibilidade de estudos científicos conduzidos em território mato-grossense.

A busca dos trabalhos científicos foi realizada nas bases de dados SciELO, Google Acadêmico e na plataforma Research Rabbit, priorizando artigos publicados em periódicos científicos revisados por pares. Foram incluídos estudos que apresentassem dados obtidos no estado de Mato Grosso, contemplando aspectos biométricos, físico-químicos, nutricionais, tecnológicos, produtivos e socioeconômicos das espécies selecionadas. Trabalhos com recorte geográfico distinto ou que não apresentassem dados técnicos diretamente relacionados às espécies analisadas foram utilizados apenas como suporte contextual.

Os dados extraídos foram organizados em categorias analíticas que incluíram: (i) caracterização biométrica e rendimento de polpa; (ii) composição nutricional e parâmetros

físico-químicos; (iii) potencial tecnológico e formas de processamento; (iv) evidências de geração de renda e organização produtiva; e (v) bases técnicas para implantação de cultivo, como produção de mudas e domesticação. A partir disso, foi realizado uma análise comparativa entre as espécies, considerando o grau de consolidação produtiva e o potencial estratégico para inserção socioeconômica regional. A interpretação foi conduzida de forma integrada, relacionando atributos nutricionais e produtivos às perspectivas de fortalecimento das cadeias da sociobiodiversidade no contexto do desenvolvimento territorial sustentável do Mato Grosso.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

1. Caracterização biométrica dos frutos e rendimento de polpa

A caracterização biométrica envolve a análise do tamanho dos frutos, rendimento de polpa e parâmetros físico-químicos associados à qualidade e constitui parâmetro fundamental para avaliar o potencial produtivo e a viabilidade agroindustrial de espécies frutíferas nativas, especialmente em contextos de exploração extrativista e de transição para sistemas cultivados. No estado de Mato Grosso, estudos regionais demonstram variação significativa entre as espécies analisadas no estudo:

Para o araticum (*A. crassiflora*), a massa média registrada para os frutos foi de 1.565,5 g, com rendimento de polpa de 45,9% e sólidos solúveis médios de 17,60 °Brix. Isso evidencia elevado potencial para aproveitamento da fração comestível. Entretanto, também foi observada uma produção média de 6,0 ±3,6 frutos por planta e alta variabilidade produtiva, indicando heterogeneidade populacional na produtividade, uma característica normalmente observada em espécies ainda predominantemente extrativista (PIMENTA et al., 2014).

A mangaba (*H. speciosa*) apresentou massa média de fruto de 46,49 g, com rendimento de massa média de polpa de aproximadamente 85% (40,15 g) (GONÇALVES et al., 2013). Esse elevado aproveitamento da fração comestível reforça sua aptidão para processamento na forma de polpas e bebidas, reduzindo perdas associadas à porção não aproveitável.

No caso da cagaita (*E. dysenterica*), Alvarenga et al. (2019) registraram massa média de 9,62 g por fruto, com teor de sólidos solúveis de 7,97 °Brix e acidez titulável de 0,65%, parâmetros que indicam equilíbrio entre açúcares e acidez e potencial compatível com processamento direto para a produção de produtos derivados. Embora o fruto apresente menor massa individual em comparação às demais espécies analisadas, seus atributos físico-químicos demonstram adequação tecnológica para a finalidade comercial.

O pequi (*C. brasiliense*), com sua morfologia particular, possui baixa proporção de polpa em relação ao volume total do fruto, entre 4% e 7% (CORDEIRO et al., 2013). Apesar disso, a fração comestível apresenta elevada concentração lipídica, o que redireciona seu interesse econômico para exploração na produção de óleo fixo e de produtos derivados.

Já o baru (*D. alata*) possui interesse comercial concentrado na amêndoa, sendo sua exploração associada principalmente ao aproveitamento da semente, conforme descrito por Azevedo Júnior et al., (2014), que destacam o uso do fruto como alternativa de geração de renda em assentamentos do estado.

No geral, observa-se que mangaba e araticum apresentam maior rendimento absoluto de polpa no contexto regional estudado, enquanto pequi e baru apresentam estratégias produtivas diferenciadas, associadas à utilização de outras porções do fruto na extração de óleo e aproveitamento da amêndoa, respectivamente. A cagaita, por sua vez, apresenta características físico-químicas favoráveis ao processamento agroindustrial.

2. Composição nutricional e parâmetros físico-químicos

A composição nutricional constitui elemento central na definição do potencial funcional e mercadológico de frutíferas nativas, especialmente quando inseridas em cadeias da sociobiodiversidade. No contexto mato-grossense, os estudos analisados evidenciam perfis nutricionais distintos entre as espécies, refletindo diferentes possibilidades de exploração econômica.

O pequi apresenta elevada densidade energética associada ao alto teor lipídico da polpa. Cordeiro et al. (2013) registraram valores de lipídios entre 27 e 32 g/100 g de polpa fresca, com valor energético variando de 293 a 325 kcal/100 g, além de concentração média de carotenoides totais de 21,55 mg/100 g. O perfil de ácidos graxos revelou predominância de ácido oleico, representando aproximadamente 51% da fração lipídica. Esses dados reforçam o potencial do fruto tanto como alimento energético quanto como matéria-prima para extração de óleo com valor funcional agregado. Mariano et al. (2009) complementam esse cenário ao demonstrar a viabilidade tecnológica de extração enzimática a partir da polpa do fruto.

O baru cujo aproveitamento concentra-se na amêndoa, apresenta elevado valor energético, estimado em cerca de 560 kcal/100 g, com teor lipídico aproximado de 42% e predominância de ácidos graxos insaturados (AZEVEDO JÚNIOR et al., 2014). O conteúdo de vitamina E (13,62 mg/100 g) também reforça seu potencial funcional. Embora esses valores sejam compilados pelos autores a partir de literatura especializada, eles indicam perfil nutricional compatível com o de oleaginosas comerciais.

Em contraste, a cagaita apresenta baixo teor lipídico (0,19%), valor energético reduzido (36,03 kcal/100 g), mas apresenta elevado teor de vitamina C, atingindo 55,02 mg/100 g no estágio maduro (ALVARENGA et al., 2019). Considerando que a ingestão diária recomendada de vitamina C para adultos é de aproximadamente 45 mg, o consumo de 100 g do fruto da espécie pode suprir a recomendação diária dessa vitamina, destacando assim o seu potencial como alimento funcional.

A mangaba apresenta características físico-químicas adequadas para processamento, com pH inferior a 4,0 e sólidos solúveis médios em torno de 16 °Brix em formulações de néctar misto com cagaita (ASSUMPÇÃO et al., 2013). O elevado rendimento de polpa que é comparado com as demais frutas na figura 1 e descrito por Gonçalves et al. (2013) reforça sua aptidão agroindustrial, embora dados regionais detalhados ainda sejam menos abundantes em comparação ao pequi.

Para o araticum, Pimenta et al. (2014) registraram sólidos solúveis médios de 17,60 °Brix e acidez titulável de 0,37%, resultando em elevada relação SS (Sólidos Solúveis)/AT (Acidez Titulável) (52,23), indicativa de sabor adocicado e potencial aceitação sensorial. Além disso, estudos regionais indicam atividade antimicrobiana de extratos da espécie (Siminski et al., 2015), sugerindo potencial bioativo adicional.

De forma comparativa, pequi e baru se destacam pelo elevado teor lipídico e densidade energética, posicionando-os como espécies potenciais para uso como fontes energéticas e oleaginosas regionais. Já a cagaita apresenta um perfil funcional associado à vitamina C, enquanto mangaba e araticum apresentam parâmetros físico-químicos favoráveis ao consumo in natura. Essa diversidade nutricional amplia as possibilidades de inserção dessas espécies em diferentes nichos de mercado, desde alimentos funcionais até produtos energéticos e derivados agroindustriais.

3. Forma de processamento e sua otimização por processos tecnológicos.

A agregação de valor por meio do processamento agroindustrial representa um dos principais caminhos para consolidação econômica de frutíferas nativas do Cerrado. No estado

de Mato Grosso, estudos experimentais demonstram viabilidade econômica distinta entre as espécies analisadas, refletindo diferentes possibilidades de inserção em cadeias produtivas.

O pequi (*C. brasiliense*) apresenta potencial tecnológico fortemente associado à extração de óleo. Mariano et al. (2009) demonstraram que a aplicação de tecnologia enzimática combinada à prensagem aumentou significativamente a eficiência de extração, alcançando rendimentos próximos a 68%, superiores por aqueles do método aquoso simples. Além disso, Cordeiro et al. (2013) evidenciaram qualidade físico-química adequada do óleo extraído, com baixos índices de acidez e perfil lipídico estável, reforçando a viabilidade industrial do produto. Esses resultados indicam que o pequi possui base tecnológica regional consolidada para processamento e agregação de valor.

O baru (*D. alata*), por sua vez, apresenta potencial voltado principalmente à utilização da amêndoa em produtos alimentícios. Azevedo Júnior et al. (2014) relataram a elaboração de produtos como pães, bolos, biscoitos e paçoca com incorporação de baru em assentamento rural de Poconé–MT, demonstrando viabilidade técnica e baixo custo de produção. Entretanto, os autores observaram limitações na extração de óleo por prensagem manual, evidenciando necessidade de investimento tecnológico para ampliação da cadeia produtiva.

No caso da mangaba (*H. speciosa*) e da cagaita (*E. dysenterica*), Assumpção et al. (2013) desenvolveram formulações de néctar misto com diferentes proporções das polpas, obtendo elevados índices de aceitação sensorial e intenção de compra positiva. Os parâmetros físico-químicos das formulações apresentaram pH inferior a 4,0 e sólidos solúveis em torno de 16 °Brix, valores compatíveis com estabilidade microbiológica e qualidade sensorial. Esses resultados evidenciam potencial de inserção dessas espécies no segmento de bebidas processadas.

Para o araticum (*A. crassiflora*), embora o processamento industrial regional ainda seja menos documentado, os elevados sólidos solúveis (17,60 °Brix) e o rendimento de polpa de 45,9% descritos por Pimenta et al. (2014) indicam aptidão para utilização na forma de polpa congelada, doces e derivados. Além disso, há o potencial adicional para exploração bioativa uma vez que foi identificada atividade antimicrobiana em extratos da espécie (SIMINSKI et al. 2015).

De maneira comparativa, o pequi apresenta cadeia tecnológica mais estruturada no estado, especialmente no segmento de óleos vegetais. Baru, mangaba e cagaita demonstram viabilidade técnica para desenvolvimento de produtos alimentícios processados, embora ainda dependam de maior consolidação logística e industrial. O araticum, apesar de atributos físico-químicos favoráveis, permanece com menor evidência de processamento estruturado regionalmente. Esses diferentes níveis de maturidade tecnológica influenciam diretamente o grau de inserção socioeconômica das espécies no contexto mato-grossense.

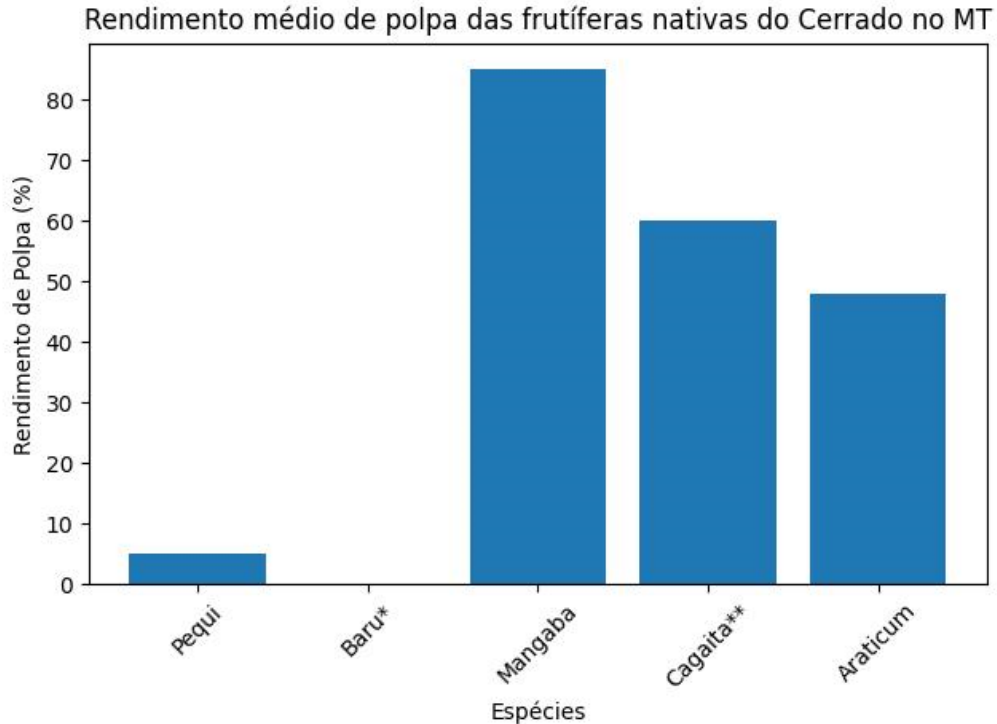


FIGURA 1– Comparação do rendimento médio de polpa (%) entre frutíferas nativas do Cerrado com ocorrência no estado de Mato Grosso, o rendimento foi calculado como a razão entre massa da polpa e a massa total do fruto, expressa em porcentagem. Valores baseados em dados regionais descritos por CORDEIRO et al. (2013), GONÇALVES et al. (2013), ALVARENGA et al. (2019) e PIMENTA et al. (2014). *Para *Dipteryx alata*, considera-se aproveitamento da amêndoa. Para *Eugenia dysenterica*, valor estimado a partir de dados físico-químicos regionais.

4. Inserção socioeconômica e organização produtiva regional

A inserção socioeconômica de frutíferas nativas do Cerrado no estado de Mato Grosso apresenta níveis distintos de consolidação, variando conforme grau de organização produtiva, base tecnológica disponível e articulação com iniciativas comunitárias.

O pequi (*C. brasiliense*) configura-se como a espécie com maior evidência nesse contexto. Mendes et al. (2014) destacam a atuação da Associação Regional de Produtores Extrativistas do Pantanal (ARPEP), responsável pela coleta, beneficiamento e comercialização de produtos derivados, além da inserção em programas institucionais de aquisição de alimentos. A agregação de valor por meio da extração de óleo e processamento da polpa, aliada à competitividade da produção em relação a cultivos convencionais, reforça o papel estratégico da espécie na diversificação da renda rural no estado.

O baru (*D. alata*) apresenta inserção produtiva vinculada principalmente à agricultura familiar. Azevedo Júnior et al. (2014) demonstraram viabilidade econômica da utilização do baru como fonte alternativa de renda em assentamento rural no município de Poconé–MT, com elaboração de produtos alimentícios de baixo custo e boa aceitação local. Além disso, estudos conduzidos em Nova Xavantina indicam viabilidade técnica para produção de mudas em substrato de solo, favorecendo a implantação de pomares com menor custo inicial (ALVES et al., 2021). Esses elementos sugerem potencial de expansão da cadeia produtiva, embora ainda em fase de consolidação.

A mangaba (*H. speciosa*) apresenta exploração predominantemente extrativista, com elevado rendimento de polpa e possibilidade de implantação de pomares comerciais. SILVA et al. (2020) demonstraram viabilidade técnica para produção de mudas a partir de sementes, com taxas de germinação superiores a 80% e melhor desempenho em recipientes de maior volume, indicando base técnica regional para cultivo estruturado. A associação entre rendimento de polpa (Gonçalves et al., 2013) e potencial de processamento (Assumpção et al., 2013) sugere perspectiva de ampliação econômica, ainda dependente de organização produtiva mais robusta em questão estrutural e de escoamento.

No caso da cagaita (*E. dysenterica*), os estudos regionais concentram-se majoritariamente na caracterização físico-química e desenvolvimento de produtos experimentais (Alvarenga et al., 2019; Assumpção et al., 2013), havendo menor evidência de cadeias produtivas estruturadas no estado. A espécie apresenta potencial funcional expressivo, especialmente associado ao teor de vitamina C, porém sua inserção econômica regional ainda se mostra incipiente.

Por fim, o araticum (*A. crassiflora*), apesar do elevado rendimento de polpa e frutos de grande porte (Pimenta et al., 2014), apresenta exploração predominantemente extrativista, com produção média limitada por planta e alta variabilidade populacional. Estudos sobre dispersão e regeneração natural (Golin et al., 2011) indicam dependência ecológica relevante, o que pode influenciar estratégias de manejo sustentável e expansão produtiva.

De forma integrada, observa-se que o pequi apresenta maior grau de consolidação socioeconômica regional, seguido pelo baru e pela mangaba, que demonstram base técnica e potencial de geração de renda ainda em consolidação. Cagaita e araticum evidenciam atributos nutricionais e produtivos relevantes, porém carecem de maior organização produtiva e articulação institucional no estado. Essa heterogeneidade reflete diferentes estágios de maturidade das cadeias da sociobiodiversidade no Mato Grosso e aponta para oportunidades estratégicas de investimento, pesquisa aplicada e fortalecimento da agricultura familiar.

5. Síntese comparativa e implicações para o desenvolvimento regional

A análise integrada das categorias biométricas, nutricionais, tecnológicas e socioeconômicas evidencia que as frutíferas nativas do Cerrado com ocorrência no Mato Grosso encontram-se em diferentes estágios de consolidação produtiva. Essa heterogeneidade reflete tanto as características biológicas das espécies quanto o grau de organização institucional e tecnológica disponível no estado, conforme Tabela 1.

O pequi (*C. brasiliense*) apresenta o conjunto mais robusto de evidências regionais para apontá-lo como uma espécie de referência consolidada dentro das cadeias da sociobiodiversidade no estado. Isso se deve ao alto teor lipídico e valor energético da espécie (Cordeiro et al., 2013), viabilidade tecnológica de extração de óleo (Mariano et al., 2009) e organização produtiva estruturada com inserção institucional (MENDES et al., 2014).

O baru (*D. alata*) demonstra elevado potencial nutricional e energético (Azevedo Júnior et al., 2014), além de base técnica para implantação de cultivo (ALVES et al., 2021). Entretanto, a limitação tecnológica na extração de óleo em pequena escala e a dependência de iniciativas pontuais indicam estágio intermediário de consolidação produtiva.

A mangaba (*H. speciosa*) apresenta uma combinação favorável de alto rendimento de polpa (Gonçalves et al., 2013), viabilidade de produção de mudas (Silva et al., 2020) e potencial de processamento com aceitação sensorial comprovada (ASSUMPÇÃO et al., 2013). Esses fatores sugerem que a espécie possui base técnica consistente para expansão, dependendo principalmente de fortalecimento organizacional e logístico.

A cagaita (*E. dysenterica*), embora apresente perfil funcional expressivo, especialmente quanto ao teor de vitamina C (Alvarenga et al., 2019), possui menor evidência de estrutura produtiva consolidada regionalmente. O araticum (*Annona crassiflora*), por sua vez, apresenta

atributos produtivos relevantes, como elevado rendimento de polpa (Pimenta et al., 2014), mas permanece predominantemente associado ao extrativismo e à dependência ecológica (Golin et al., 2011), o que limita sua inserção econômica estruturada.

De forma estratégica, observa-se que espécies com maior consolidação regional conforme apresentado na figura 2, combinam três fatores fundamentais: (i) atributos nutricionais ou funcionais diferenciados; (ii) viabilidade tecnológica de processamento; e (iii) organização produtiva ou inserção institucional. A ausência de um desses elementos tende a restringir o avanço das cadeias produtivas daquela espécie.



FIGURA 2 - Nível de consolidação das frutas analisadas no estado de Mato Grosso.

No contexto do Mato Grosso, onde predomina uma matriz agroexportadora, a valorização dessas frutíferas representa oportunidade concreta de diversificação econômica e fortalecimento da agricultura familiar. Investimentos em pesquisa aplicada, assistência técnica, infraestrutura de processamento e articulação institucional podem acelerar a consolidação de espécies atualmente em estágio intermediário ou incipiente, ampliando o papel da sociobiodiversidade como eixo estratégico de desenvolvimento territorial sustentável.

TABELA 1 – Comparação dos atributos biométricos, nutricionais, tecnológicos e socioeconômicos de frutíferas nativas do Cerrado com ocorrência no estado de Mato Grosso. Fonte: Elaborado pelo autor com base em CORDEIRO et al. (2013), MARIANO et al. (2009).

Espécie	Massa (g)	Rendimento polpa (%)	Destaque nutricional	Principal processamento	Inserção socioeconômica
Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>)	30–50	4–7	Lipídios (27–32 g/100 g); carotenoides	Extração de óleo; polpa processada	Cadeia produtiva estruturada
Baru (<i>Dipteryx alata</i>)	15–20	Amêndoa	≈560 kcal/100 g; vitamina E	Amêndoa torrada; panificados	Renda em assentamentos
Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>)	≈46	≈85	Vitamina C; alto rendimento de polpa	Polpa congelada; néctares	Potencial de expansão

Cagaita (<i>Eugenia dysenterica</i>)	≈9–10	—	Vitamina C (55 mg/100 g); baixo valor calórico	Néctares; derivados		Inserção incipiente
Araticum (<i>Annona crassiflora</i>)	≈1.565	45–50	17,6 °Brix; compostos bioativos	Polpa; derivados	doces;	Predominantemente extrativista

CONCLUSÃO

A análise das espécies frutíferas nativas do Cerrado com ocorrência no estado de Mato Grosso evidencia que o potencial dessas plantas vai muito além do valor cultural ou tradicionalmente associado a elas. Pequi, baru, mangaba, cagaita e araticum apresentam atributos nutricionais relevantes, possibilidades tecnológicas de processamento e diferentes níveis de inserção econômica regional. No entanto, cada espécie encontra-se em estágio distinto de consolidação produtiva.

O pequi demonstra maior estrutura organizacional e tecnológica, configurando-se como referência entre as cadeias da sociobiodiversidade regional. Baru e mangaba apresentam base técnica consistente e potencial de expansão, especialmente quando associados à agricultura familiar e ao processamento de alimentos. Já cagaita e araticum revelam características nutricionais e produtivas promissoras, mas ainda dependem de maior organização produtiva, investimentos em pesquisa aplicada e fortalecimento de cadeias comerciais.

Os resultados indicam que o desenvolvimento dessas espécies não depende apenas de suas qualidades biológicas, mas da articulação entre pesquisa científica, assistência técnica, políticas públicas e organização comunitária. Em um estado cuja economia é fortemente baseada em commodities agrícolas, a valorização de frutíferas nativas representa oportunidade estratégica de diversificação produtiva, geração de renda local e conservação do Cerrado.

Fortalecer as cadeias da sociobiodiversidade significa reconhecer que desenvolvimento regional e conservação ambiental não são objetivos opostos. Pelo contrário, podem caminhar juntos quando há planejamento, conhecimento técnico e valorização dos recursos naturais locais. Nesse contexto, as espécies analisadas neste estudo podem ser alternativas concretas para ampliar as possibilidades econômicas do Mato Grosso, mantendo a identidade ecológica e cultural do Cerrado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVARENGA, Antônia M. Lima; SILVA, Rodrigo E. Vassoler; COSTA, Patrícia M. Crivelari; PINTO, Daniella Moreira; RODRIGUES, Luiz José. Physical and chemical parameters of “cagaita” (*Eugenia dysenterica*) at different maturity stages. *Journal of Applied Life Sciences International*, v. 22, n. 1, p. 1–9, 2019. DOI: <https://doi.org/10.9734/JALSI/2019/v22i130118>.

ALVES, Naiara Ferreira; COSTA, Ana Claudia; ALVARENGA, Júlio Miguel. Production of barueiro seedlings in different substrates. *Scientia Agraria Paranaensis, Marechal Cândido Rondon*, v. 20, n. 1, p. 62–68, 2021. DOI: <https://doi.org/10.18188/sap.v20i1.26292>.

ASSUMPCÃO, Carolina Fagundes; BACHIEGA, Patrícia; SANTANA, Antônio Thiago Matos Carvalho; MORZELLE, Maressa Caldeira; VILAS BOAS, Brígida Monteiro; SOUZA, Éllen Cristina de. Néctar misto de mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) e cagaita (*Eugenia dysenterica*): perfil sensorial e características físico-químicas. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande*, v. 15, n. 3, p. 219–224, 2013.

AZEVEDO JUNIOR, Wladimir Colman de; MENEZES, Ricardo da Mota; ROMÃO JUNIOR, Valdeli Sanches; RIBEIRO, Alexandro Rodrigues; TAFNER JUNIOR, Armando Wilson. O uso do cumbaru (*Dipteryx alata* Vogel) como fonte alternativa de renda no assentamento Agroara-Girau em Poconé-MT. *Cadernos de Agroecologia*, v. 9, n. 4, nov. 2014. ISSN 2236-7934.

CORDEIRO, Madison Willy Silva; CAVALLIERI, Ângelo Luiz Fazani; FERRI, Pedro Henrique; NAVES, Maria Margareth Veloso. Características físicas, composição químico-nutricional e dos óleos essenciais da polpa de Caryocar brasiliense nativo do Estado de Mato Grosso. *Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal*, v. 35, n. 4, p. 1127–1139, dez. 2013. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0100-29452013000400027>.

GOLIN, Vanessa; SANTOS-FILHO, Manoel; PEREIRA, Mônica Josene Barbosa. Dispersão e predação de sementes de araticum no Cerrado de Mato Grosso, Brasil. *Ciência Rural, Santa Maria*, v. 41, n. 1, p. 101–107, jan. 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-84782011000100016>.

GONÇALVES, Laissa Gabrielle Vieira; ANDRADE, Fabrício Ribeiro; MARIMON JUNIOR, Ben Hur; SCHOSSLER, Thiago Rodrigo; LENZA, Eddie; MARIMON, Beatriz Schwantes. Biometria de frutos e sementes de mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) em vegetação natural na região leste de Mato Grosso, Brasil. *Revista de Ciências Agrárias, Lisboa*, v. 36, n. 1, p. 31–40, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA — IBGE. In 2022, Sorriso (MT) remains as the number one agricultural producer in the country, with Mato Grosso producing the highest value of agricultural output, driven by soybeans, corn and cotton. Agência IBGE de Notícias, 14 set. 2023. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/en/agencia-news/2184-news-agency/news/37914-in-2022-sorriso-mt-remains-as-the-number-one-agricultural-producer-in-the-country>. Acesso em: 23 de fevereiro de 2016.

MARIANO, Renata Gomes de Brito; COURI, Sonia; FREITAS, Suely Pereira. Enzymatic technology to improve oil extraction from Caryocar brasiliense Camb (pequi) pulp. *Revista*

Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 31, n. 3, p. 637–643, set. 2009. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0100-29452009000300001>.

MENDES, Maurício Ferreira; NEVES, Sandra Mara Alves da Silva; NEVES, Ronaldo José; SILVA, Tânia Paula da. A organização das mulheres extrativistas na região Sudoeste mato-grossense, Brasil. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 22, n. 1, p. 71–89, jan./abr. 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0104-026X2014000100005>.

MYERS, Norman; MITTERMEIER, Russell A.; MITTERMEIER, Cristina G.; DA FONSECA, Gustavo A. B.; KENT, Jennifer. Biodiversity hotspots for conservation priorities. *Nature*, London, v. 403, n. 6772, p. 853–858, 24 fev. 2000. DOI: <https://doi.org/10.1038/35002501>.

PIMENTA, Alex Caetano; SILVA, Patrícia Sedrez da Rosa e; ZUFFELLATO-RIBAS, Katia Christina; KOEHLER, Henrique Soares. Caracterização de plantas e de frutos de araticunzeiro (*Annona crassiflora* Mart.) nativos no Cerrado mato-grossense. *Revista Brasileira de Fruticultura*, Jaboticabal, v. 36, n. 4, p. 892–899, dez. 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/0100-2945-416/13>.

SILVA, Aline Borges Vilela; COSTA, Ana Claudia; PINHO, Erika Katianne Costa; REIS, Rodrigo de Goes Esperon. Substrates and container volumes in the production of mangabeira seedlings (*Hancornia speciosa* Gomes). *Ciência Agrícola*, Rio Largo, v. 18, n. 2, p. 7–14, 2020.

SIMINSKI, Tânila; SOUZA, Jaqueline Sampietro de; ARAUJO, Cristiane Ferreira Lopes de; AÑEZ, Rogério Benedito da Silva; NUNES, Rogério Alexandre. Avaliação da atividade antimicrobiana das espécies *Aspidosperma nitidum*, *Annona crassiflora* e *Annona mucosa* frente a cepas ATCC. *Enciclopédia Biosfera*, Goiânia, v. 11, n. 22, p. 2882–2892, 2015. DOI: https://doi.org/10.18677/Enciclopedia_Biosfera_2015_008.