

Foto: Janice Ribeiro Lima



Oportunidades que o Agronegócio Caju oferece: Pasta de Amêndoa de Castanha-de-Caju

Janice Ribeiro Lima¹

Pedro Felizardo Adeodato de Paula Pessoa²

Introdução

A produção de pasta de amêndoa de castanha-de-caju fornece aos produtores e processadores uma alternativa para utilização das amêndoas quebradas, que possuem baixo valor de mercado. A Embrapa já publicou alguns comunicados técnicos descrevendo a forma de se produzir a pasta de amêndoa de castanha-de-caju (ACC) (LIMA, 2006; LIMA; DUARTE, 2006; LIMA; BRUNO, 2007; LIMA; SARAIVA; SOUSA, 2009). O presente comunicado vem complementar essas informações com a inclusão do estudo da viabilidade econômica e financeira para produção da pasta.

Resumidamente, para preparação de pasta de amêndoa de castanha-de-caju, deve-se seguir um fluxograma que envolve as etapas de seleção de matéria-prima, torragem, moagem, incorporação de insumos e acondicionamento.

Na seleção da matéria-prima, deve-se optar por amêndoas de boa qualidade, ou seja, que não contenham fungos, brocas, resíduos de casca e materiais estranhos. A torragem contribui para o desenvolvimento de aromas e sabores característicos e deve ser realizada a 135 °C por 1 a 2 minutos, em óleo vegetal. A moagem deve ser realizada em processador doméstico ou industrial, com lâminas metálicas tipo faca (*cutter*). Uma pasta de aparência homogênea será obtida com 4 a 5 minutos de processamento. Na incorporação de insumos, são adicionados os componentes necessários para formação e estabilidade da pasta. À amêndoa (89,9%) devem ser adicionados açúcar refinado (8%), sal (0,1%) e lecitina de soja (2,0%). O produto deve ser acondicionado em embalagens rígidas de polipropileno ou em frascos de vidro.

A forma de consumo da pasta de amêndoa de castanha-de-caju é semelhante à da manteiga

¹Engenheira de alimentos, D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, janice.lima@embrapa.br

²Administrador de Empresa, M.Sc. em Economia Rural, pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, pedro.pessoa@embrapa.br

de amendoim (*peanut butter*), produto bastante consumido no exterior, tanto puro como com pão, em recheios de bolos, bombons, biscoitos, tortas, entre outros. No entanto, a pasta apresenta sabor bastante diferenciado da manteiga de amendoim e alta aceitação sensorial. Além disso, pessoas com problemas de alergia associada ao consumo de amendoim podem ter na pasta de ACC uma alternativa para consumo desse tipo de produto.

Viabilidade econômica e financeira

A seguir, será apresentada uma análise sobre a viabilidade econômica e financeira de negócio com pasta de amêndoa de castanha-de-caju.

As informações utilizadas foram obtidas em 18 de outubro de 2011, junto a um empreendimento que já produz e comercializa a pasta de ACC.

Informações utilizadas

- Capacidade de processamento:
200 kg de ACC quebrada por dia.
- Capacidade de produção:
1.000 potes de 150 g de pasta de ACC por dia.
- Investimento em máquinas e equipamentos:
R\$ 50.000,00.
- Investimento em construção e instalações:
R\$ 45.000,00.
- Necessidade de mão de obra: 3 pessoas.
- Preço do produto: R\$ 3,00 cada pote de pasta.
- Preço da ACC quebrada: R\$ 10,00 o quilograma.
- Prazo de recebimento das vendas: 1 mês.
- Prazo de pagamento dos custos variáveis: 1 mês.

- Prazo de pagamento dos custos fixos: 1 mês.
- Necessidade de estoque de matéria-prima e outros ingredientes: 1 mês.
- Investimento em capital de giro:
R\$ 31.148,00

Avaliação econômica e financeira

- Receita bruta mensal:
 $22.000 \text{ potes} \times 3,00 = \text{R\$ } 66.000,00$
- Custo variável mensal: R\$ 50.490,00
 - Custo mensal com matéria-prima:
 $4.400 \text{ kg de ACC} \times 10,00 = \text{R\$ } 44.000,00$
 - Custo mensal com ingredientes: R\$ 2.200,00
 - Imposto sobre vendas:
 $0,065 \times 66.0000,00 = \text{R\$ } 4.290,00$
- Custo fixo mensal: R\$ 2.658,00
 - Custo mensal com mão de obra: R\$ 1.635,00
 - Encargos sociais: R\$ 523,00
 - Outros custos mensais: R\$ 500,00
- Receita líquida mensal: R\$ 12.852,00
- Lucratividade (LV):
 $(12.852,00 / 66.000,00) \times 100 = 19,47\%$
- Período de retorno do investimento:
 $(126.148,00 / 12.852,00) = 9,8 \text{ meses}$
- Retorno do investimento (RI): $(12.852,00 / 126.148,00) \times 100 = 10,19\% \text{ ao mês.}$

Segundo o Sebrae-SP, são consideradas rentáveis as empresas que apresentarem uma LV de no mínimo 5% e um RI superior a 2% ao mês.

Referências

LIMA, J. R. **Orientações para elaboração de pasta de amêndoa de castanha de caju**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2006. 4 p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Comunicado técnico, 115).

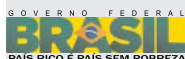
LIMA, J. R.; BRUNO, L. M. Estabilidade de pasta de amêndoa de castanha de caju. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, n. 4, p. 816-822, out./dez. 2007.

LIMA, J. R.; DUARTE, E. A. Pastas de castanha de caju com incorporação de sabores. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, Brasília, DF, v. 41, n. 8, p.1333-1335, ago. 2006.

LIMA, J. R.; SARAIVA, S. C. O.; SOUSA, A. V. **Preparação e características de pastas de amêndoas de castanha de caju e amendoim**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2009, 4 p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Comunicado técnico, 144).

Comunicado Técnico, 204

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Agroindústria Tropical

Endereço: Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici,
CEP 60511-110 Fortaleza, CE

Fone: (0xx85) 3391-7100

Fax: (0xx85) 3391-7109 / 3391-7141

E-mail: cnpat.sac@embrapa.br

1ª edição (2013): on-line

Comitê de Publicações

Presidente: *Marlon Vagner Valentim Martins*

Secretário-Executivo: *Marcos Antônio Nakayama*

Membros: *José de Arimatéia Duarte de Freitas, Celli Rodrigues Muniz, Renato Manzini Bonfim, Rita de Cassia Costa Cid, Rubens Sonsol Gondim, Fábio Rodrigues de Miranda.*

Expediente

Revisão de texto: *Marcos Antônio Nakayama*

Editoração eletrônica: *Arilo Nobre de Oliveira*

Normalização bibliográfica: *Rita de Cassia Costa Cid*