

# Comunicado Técnico 204

ISSN 1679-6535  
Novembro, 2013  
Fortaleza, CE

Foto: Janice Ribeiro Lima



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

Janice Ribeiro Lima<sup>1</sup>  
Pedro Felizardo Adeodato de Paula Pessoa<sup>2</sup>

### 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

<sup>1</sup>Engenheira de alimentos, D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, [janice.lima@embrapa.br](mailto:janice.lima@embrapa.br)

<sup>2</sup>Administrador de Empresa, M.Sc. em Economia Rural, pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE, [pedro.pessoa@embrapa.br](mailto: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



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*