

**Projeto Sabores**  
apresenta:

# CANJIQUEIRA

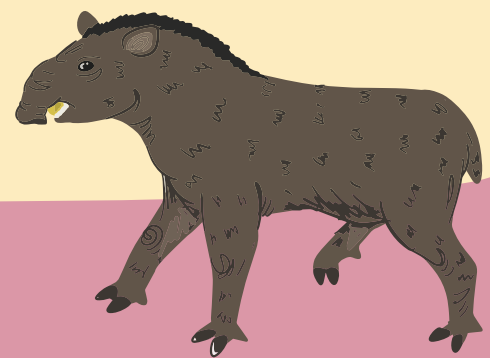
NAS EDIÇÕES DE 2025 DO BOLETIM SABORES  
ESCOLHEMOS FALAR DAS ESPÉCIES DO PANTANAL  
E SUAS FORMAÇÕES. NA SEGUNDA EDIÇÃO DO ANO  
FALAREMOS SOBRE A **CANJIQUEIRA**



A canjiqueira, chamada pela Ciência de *Byrsonima cydoniifolia*, é uma árvore ou arbusto de 1-7 metros, nativa da Bolívia e Brasil. É da mesma família do murici e da acerola (Malpighiaceae). Ocorre no Centro-Oeste, em quase todos os estados do Nordeste (exceto Ceará), em Minas Gerais, São Paulo e Tocantins, em diversas formações vegetais de Cerrado, Caatinga e Pantanal.

No Pantanal a espécie pode predominar em extensas áreas conhecidas como “canjiqueirais” onde, na estação chuvosa, floresce de setembro a dezembro e frutifica entre dezembro e fevereiro.

Sua floração abundante fornece recursos (óleo, pólen) para diversos grupos de abelhas solitárias e, dentre elas, especialmente para as abelhas coletoras de óleo de médio a grande porte - as Centridini, que são seus polinizadores e polinizam também outras espécies de plantas, como os tarumãs do Pantanal. Seus frutos são consumidos por diversos animais (antas, aves) e são utilizados pelas populações locais e regionais na produção de diversos alimentos tais como geleias (veja a seguir), bolos, sorvetes, farinhas, sucos e licores.



## OUTRAS POSSIBILIDADES DE USO E SABER LOCAL

Além de ser uma planta alimentícia, a canjiqueira tem vários outros usos tradicionais. Sua casca, rica em taninos, é utilizada tanto para o curtimento de couro quanto para a produção de chás contra tosse, diarreia e congestionamentos nasais. Uma alternativa interessante para uso alimentício do fruto da canjiqueira é no preparo de geleias. As geleias são produtos de fácil preparação e conservação e alto potencial de agregação de valor, podendo ser utilizadas por famílias que vivem do agroextrativismo para incremento de renda. Até a semente tem grande potencial de uso humano (leia no Bate-Papo na página 4)! No Pantanal é usada como lenha.

## SOBERANIA, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Mesmo com a versatilidade de usos alimentícios, o fruto da canjiqueira, embora abundante nos canjiqueirais, é pouco consumido no Pantanal, sendo mais utilizado pelos peões em campo “para matar a sede” ou, ocasionalmente, levado para casa para a produção de suco. Algumas possíveis causas dessa falta de uso são a distância das casas até as áreas do canjiqueiral, visto que não é uma planta cultivada e que ocorre em campos comumente inundáveis, preferidos para pastos. No Pantanal, a planta é vista de forma negativa por “fechar pasto”, dificultando a atividade pecuária, o que a leva a ser constantemente removida pelos habitantes. No entanto, seus frutos são ricos em magnésio, ferro, cobre e potássio. Apresenta altas quantidades de um composto similar ao resveratrol (leia no Bate-Papo), revelando um grande potencial para a saúde que, aliado ao sabor semelhante ao de caju e à versatilidade de usos, pode vir a ser um bom atrativo para aproveitamento alimentício e econômico da população local.

### DO CAMPO À MESA: GERAÇÃO DE RENDA

Com o desenvolvimento do turismo sustentável e aumento no interesse pelas cadeias produtivas com frutos nativos no estado, a canjiqueira possui grande potencial de geração de renda pelas comunidades pantaneiras. Entretanto, para isso é necessário estimular o seu uso e campanhas de sensibilização aliando conservação ao manejo consciente da espécie, forte candidata a ser uma das representantes gastronômicas nativas do Pantanal. E fazer com que o criador de gado perceba, naquela vegetação “fecha-pasto”, grande oportunidade de diversificação da renda.



Pedro Isaac de Souza



Raquel Pires Campos

# BATE-PAPO

Nosso bate-papo desta edição é com o professor Doutor [Carlos Alexandre Carollo](#), graduado em Farmácia e mestre em Química Orgânica pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e doutor em Ciências Farmacêuticas (produtos naturais) pela Universidade de São Paulo. É docente titular da UFMS, onde atua na área de Produtos Naturais, com ênfase na aplicação de métodos avançados para identificar e analisar as diversas substâncias naturais presentes nas plantas (como os chamados metabólitos secundários), utilizando equipamentos sofisticados como a espectrometria de massas. Ele também se dedica ao estudo aprofundado de todos os compostos químicos das plantas (área conhecida como metabolômica) e à compreensão de como essas substâncias influenciam a interação das plantas com o ambiente e outros organismos (ecologia química).



## 1. O que motivou você a trabalhar com a canjiqueira?

O interesse pela canjiqueira [*Byrsonima cydoniifolia*] surgiu a partir de um estudo sobre a diversidade química de plantas do gênero *Byrsonima*. Durante as análises, descobrimos que ela produz um composto muito parecido com o resveratrol — o mesmo encontrado na uva e famoso por suas propriedades antioxidantes. Essa descoberta despertou nossa curiosidade e nos levou a investigar mais a fundo essa planta — nativa do Cerrado e do Pantanal, tão comum nas paisagens locais e, ao mesmo tempo, tão pouco estudada.

## 2. O que suas pesquisas descobriram?

Descobrimos que o fruto da canjiqueira é uma verdadeira joia natural. Ele contém substâncias com potencial antioxidante, anti-inflamatório e analgésico, além de ser rico em minerais importantes e ácidos graxos essenciais. Chamou atenção o fato de que até a semente, normalmente descartada, possui alto valor nutricional e maior estabilidade térmica [maior resistência ao calor] que a polpa — o que indica que todo o fruto pode ser aproveitado. Essa combinação de propriedades faz da canjiqueira uma fonte promissora de ingredientes naturais com aplicações na saúde e na alimentação.

## 3. Quais os próximos passos?

Agora queremos entender o papel desses compostos na própria planta — como eles ajudam a canjiqueira a sobreviver em ambientes tão desafiadores como o Pantanal — e avaliar suas possíveis aplicações em produtos que unam ciência, sustentabilidade e valorização da biodiversidade brasileira. Também estamos comparando outras espécies do mesmo gênero [*Byrsonima*] para entender como a natureza moldou essa impressionante diversidade química ao longo da evolução.



# LIÇÕES PRÁTICAS

## USO NA RESTAURAÇÃO

A canjiqueira apresenta grande potencial para projetos de restauração no Pantanal e no Cerrado, por ser resistente à alternância de cheias e secas e ajudar na cobertura dos solos. Somado a isso, ao produzir flores e frutos atrativos para a fauna, favorece a regeneração natural dos ambientes – isto porque ela contribui para manter ou recuperar funções realizadas por insetos, aves e outros animais tais como: polinização, dispersão de frutos/sementes, controle de pragas, etc. Além disso, sua presença faz com que a vegetação não seja “uma coisa só”, sem diversidade ou variação na altura das plantas. A espécie pode ser multiplicada tanto por sementes, que possuem elevada viabilidade quando recém-coletadas, quanto por mudas cultivadas em viveiros, o que garante maior controle na fase de desenvolvimento das plantinhas. A semeadura direta em áreas degradadas também é promissora, especialmente em solos arenosos ou sujeitos a inundações periódicas, condições para as quais a canjiqueira é bem adaptada. Pelo seu grande potencial socioeconômico e importância ecológica, são necessárias estratégias de manejo e conservação.

## COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Os frutos da canjiqueira podem ser colhidos de vez, ou seja, quando estão na maturidade fisiológica mas ainda não estão maduros, apresentando a coloração verde clarinha. Neste ponto são mais resistentes ao transporte e amadurecem perfeitamente em poucos dias. A colheita deve ser feita preferencialmente pela manhã, evitando a exposição dos frutos ao sol. Quando maduros, apresentam coloração amarela ou alaranjada e podem ser congelados inteiros ou processados para obtenção da polpa para fabricação de sucos e geleias. Frutos maduros têm vida útil de dois dias em condições ambientais, enquanto os de vez podem durar até seis dias.

## BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

A aplicação de Boas Práticas de Fabricação é essencial para a qualidade e segurança dos produtos da canjiqueira. Após a colheita os frutos devem ser higienizados corretamente (ver receita a seguir). Frutos maduros exigem processamento ou congelamento rápido, dada sua curta vida útil, enquanto os de vez devem ser armazenados adequadamente. A limpeza contínua de equipamentos e áreas de trabalho é fundamental para evitar contaminações, assegurando a integridade e as propriedades nutritivas em geleias, sucos e outros derivados.



### **DICA 1:** Conservação dos frutos

A polpa dos frutos maduros pode ser usada imediatamente para sucos, geleias, sorvetes ou congelada em pequenas porções para uso posterior, preservando suas propriedades e sabor. Esse procedimento é o mesmo usado para a acerola!



### **DICA 2:** Congelamento de frutos inteiros

Lave os frutos cuidadosamente. Seque-os bem para evitar cristais de gelo excessivos. Espalhe-os em uma assadeira, sem que se toquem, e leve-os ao freezer até ficarem firmes (pré-congelamento). Após firmes, transfira-os para sacos plásticos próprios para freezer ou recipientes herméticos, retirando o máximo de ar possível. Isso evita que os frutos grudem e facilita o uso de porções.

### **DICA 3:** Prazo de consumo

Sempre identifique as embalagens com a data de congelamento, para controlar a validade. O ideal é consumir a polpa congelada em até seis meses.



### **\* DICA \* GOSTOSINHA: \***

Para que aconteça a formação do gel nas geleias é necessário a presença de água, açúcar, pectina e meio ácido. Os frutos de canjiquiera já têm pectina na composição; logo, para fazer uma deliciosa geleia é necessário somente adicionar açúcar, água e suco de limão para tornar o meio ácido. Vamos à nossa receita!

# AQUI TEM RECEITA!

DE "AGUAR" A BOCA!!!



## GELEIA DE CANJIQUEIRA

**Primeiramente** deve-se selecionar os frutos, separando os maduros e retirando aqueles com injúrias (machucados). Os frutos devem ser higienizados, sendo primeiramente enxaguados em água corrente e depois sanitizados por 10 minutos em solução clorada. Para preparar a solução clorada dilua uma colher de sopa de solução de hipoclorito de sódio em um litro de água limpa. Após a sanitização os frutos devem ser enxaguados e deixados para secar naturalmente.

**Importante!** Durante o processamento lembre-se de seguir as normas das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos ([saiba mais clicando aqui](#)), garantindo que o ambiente de trabalho, os utensílios utilizados e o manipulador estejam limpos!

### INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de polpa de frutos de canjiqueira maduros (com casca amarelada)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) ou 200g de açúcar
- 1 colher (sopa) de caldo de limão

### MODO DE PREPARO

Bater em um liquidificador os frutos com a água. Em seguida, coe a mistura com uma peneira e leve o líquido coado para cozimento em uma panela. Quando iniciar a fervura, adicione o açúcar, misture e continue o cozimento. Para saber se está no ponto, coloque uma pequena porção num prato frio e espalhe com uma colher. Se a porção permanecer onde foi espalhada, ela está pronta! Desligue o fogo, adicione o caldo de limão e misture.



Angela Christina Conte Theodoro

## QUER FAZER SUA GELEIA DURAR MAIS TEMPO?

Esterilize potes de vidro (e suas tampas metálicas) em água fervente, deixe secar naturalmente e adicione nos frascos a geleia ainda quente. Lembre-se de deixar 1 cm de espaço entre a geleia e a tampa. Imediatamente após adicionar a geleia ainda quente, tampe os frascos e coloque-os "de cabeça para baixo" por 5 minutos, voltando em seguida à posição original. Conserve a geleia fechada por até 9 meses.

Depois de aberto, o produto deve ser mantido em geladeira e consumido em até 45 dias.

## NOS ACOMPANHE NAS REDES!

[Site Sabores](#) |

[Site CPA](#) |

[Instagram CPA](#)

## ACESSE AS EDIÇÕES ANTERIORES

Boletim Sabores



## AQUI TEM MAIS CONHECIMENTO!

DAMASCENO-JUNIOR, G. A.; SILVA, R. H.; GRIS, D.; SOUZA, E. B. D.; ROCHA, M.; MANRIQUE PINEDA, D. A.; ...; POTT, A. Monodominant stands in the Pantanal. In: Damasceno-Junior G. A. Pott, A. (ed.). Flora and Vegetation of the Pantanal Wetland, Cham: Springer International Publishing. 2022. p. 393-442. [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-83375-6\\_18](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-83375-6_18)

DONADON, J. R.; CAMPOS, R. P. Colheita e pós-colheita de frutos nativos. In: Ieda Maria Bortolotto (org.). Coleção Saberes do Cerrado e Pantanal. vol. 3. Campo Grande: Editora UFMS, 2017. <https://sabores.ufms.br/colecao-saberes-do-cerrado-e-do-pantanal/>

PRATES, M. F. O.; CAMPOS, R. P.; SILVA, M. M. B. D., MACEDO, M. L. R.; HIANE, P. A.; & RAMOS FILHO, M. M. (2015). Nutritional and antioxidant potential of canjiquiera fruits affected by maturity stage and thermal processing. *Ciência Rural*, vol. 45, p. 399-404, 2015. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20131272>

SILVA, D. B.; GARCIA, L. C.; SANTOS, S. A.; DAMASCENO-JUNIOR, G. A.; BOARETTO, A. G.; & BORTOLOTTI, I. M. Bioma Pantanal: Da complexidade do ecossistema à conservação, restauração e bioeconomia. *Ciência e Cultura*, vol. 75, p. 01-10, 2023. <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v75n4/v75n4a03.pdf>

SOUZA, P. I. V.; BORTOLOTTI, I. M.; SOUZA, E. B.; PARANHOS FILHO, A. C.; ENCINA, C. C.; CARVALHO, S. S.; ...; DAMASCENO-JUNIOR, G. A. Ecology of *Byrsonima cydoniifolia* A. Juss. (Malpighiaceae) monodominant stands under the influence of flood, fire, and cattle. *Trees, Forests and People*, 101036, 2025. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666719325002626?via%3Dihub>

VILAS BOAS, J. C.; FAVA, W. S.; LAROCCA, S.; SIGRIST, M. R. Two sympatric *Byrsonima* species (Malpighiaceae) differ in phenological and reproductive patterns. *Flora-Morphology, Distribution, Functional Ecology of Plants*, vol. 208, p. 360-369, 2013. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0367253013000637?via%3Dihub>



Boletim Sabores - Edição 17 - Agosto 2025

## REALIZAÇÃO

Projeto de Extensão “Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e do Cerrado”

## APOIO

Programa de Apoio a Extensão Universitária (PAEXT/UFMS)

Programa de Pós-Graduação em Biologia Vegetal (PPGBV/UFMS)

Programa de Bolsa de Extensão (PBEXT/UFMS)

### Conteúdo produzido por:

Ângela Christina Conte Theodoro (FAMED/UFMS)  
Bruno Henrique dos Santos Ferreira (INBIO/UFMS)  
Ieda Maria Bortolotto (PPGBV/UFMS)  
Luciana Miyagusku (FACFAN/UFMS)  
Maria Rosângela Sigrist (INBIO/UFMS)  
Mariana Ferreira Oliveira Prates (FACFAN/UFMS)  
Pedro Isaac Vanderlei de Souza (INBIO/UFMS)  
Raquel Pires Campos (FACFAN/UFMS)

### Revisão Geral do conteúdo:

Paulo Robson de Souza (INBIO/UFMS)

### Coordenação Geral:

Maria Rosângela Sigrist (INBIO/UFMS)

### Coordenação Editorial:

Katarini Giroldo Miguel (FAALC/UFMS)

### Diagramação e Ilustrações:

Rafaela Ribeiro Martins (FAALC/UFMS)

Gustavo Victorio de Souza Soares (INBIO/UFMS)