

CHICHÁ (*Sterculia striata* St. Hil. et Naud): UMA NOVA OPÇÃO PARA OS MERCADOS NACIONAL E INTERNACIONAL DE NOZES.

ARAÚJO, Eugênio Celso Emérito^{1, 2}. 1 Pesquisador. 2 Embrapa Meio-Norte, Teresina, Piauí. (emerito@cpamn.embrapa.br).

Existem na flora nativa brasileira e, especialmente, na flora nativa do Meio - Norte do Brasil (Piauí e Maranhão), algumas espécies pouco conhecidas e estudadas , as quais apresentam potencialidades para o mercado de nozes , como a sapucaia (*Lecythis pisonis* Camb.), a fava-de-morcego (*Dypterix* sp) e o chichá (*Sterculia striata* St. Hill. et Naud), o qual se destaca como a espécie com maiores chances de competir com as demais nozes hoje disponíveis no mercado mundial. A árvore (8 - 14 m de altura e 0,4 - 0,5 m de diâmetro de caule) é decídua, heliófila e seletiva xerófita.. O fruto (100 a 180 por planta) é uma cápsula (3 - 4 lóculos) lenhosa alongada. As sementes (4 por lóculo), que são a parte comestível, medem 1,7cm de comprimento por 1,0 cm de largura. O conteúdo de proteínas (21%) do chichá é semelhante ao da castanha de caju (20%), amêndoas (20%), gergelim (20%), pistache (19-24%) e amendoim (25%), enquanto que o teor de fósforo (670mg/100g) equivale ao da castanha do Pará (664mg/100g) e supera o da macadâmia (240,8mg/100g) e o da castanha de caju (490 mg/100g). O grande diferencial da noz de chichá em relação às suas congêneres é relativo ao seu teor de óleo (30,2%), o qual é o menor dentre as principais nozes comercializadas, como a macadâmia (75,5%), a castanha do Pará (66%), a noqueira (68,8%), a amêndoas (59%), o pistache (55-60%) e a avelã (57-67%), possibilitando o seu consumo direto em quantidades maiores que suas congêneres.