



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



# Baru

## Riqueza e sabor do Cerrado

*Renato Manzini Bonfim*

**Embrapa**

## **Embrapa**

Parque Estação Biológica  
Av. W3 Norte (final), 70.770-901, Brasília, DF  
www.embrapa.br  
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

### **Responsável pelo conteúdo e editoração**

Embrapa Alimentos e Territórios  
Rua Cincinato Pinto, nº 348, Centro,  
CEP 57.020-050, Maceió-AL  
www.embrapa.br/alimentos-e-territorios

Comitê local de Publicações

Presidente: *Ricardo Elesbão Alves*

Secretária-executiva: *Mara Angélica Petrocchi*

Membros: *Edy Sousa de Brito, Fernando Fleury Curado, Gustavo Porpino de Araujo, João Gomes da Costa, Moacir Haverroth, Renata Kelly da Silva e Semiramis Rabelo Ramalho Ramos.*

Edição executiva: *Mara Angélica Petrocchi*

Revisão de texto: *Nadir Rodrigues*

Ilustrações, capa e projeto gráfico: *Luciana Fernandes*

### **1ª edição**

1ª edição (2025): 2.000 exemplares

### **Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

### **Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Alimentos e Territórios

Bonfim, Renato Manzini.

Baru : riqueza e sabor do Cerrado / Renato Manzini Bonfim; Ilustrado por Luciana P. dos S. Fernandes. – Brasília, DF Embrapa, 2025.

18 p. : il. 21x15 cm

ISBN 978-65-5467-074-6.

1. Biodiversidade. 2. Planta nativa. 3. Sociobiodiversidade. 4. Economia circular.  
I. Título. II. Embrapa Alimentos e Territórios.

CDD (21. ed.) 333.953.3

**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Alimentos e Territórios  
Ministério da Agricultura e Pecuária**

# **Baru**

## **Riqueza e sabor do Cerrado**

*Renato Manzini Bonfim*

Ilustrações: *Luciana Fernandes*

**Embrapa**  
*Brasília, DF*  
2025



# Autor

---

## **Renato Manzini Bonfim**

Zootecnista, doutor em Engenharia de Produção, pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, CE.



# Apresentação

Esta cartilha é um dos resultados do projeto “Do descarte ao produto plant-based: desenvolvimento de novos ingredientes para agregação de valor à biomassa residual do beneficiamento do baru”, liderado pela Embrapa Alimentos e Territórios com a participação da Cooperativa de Agricultura Familiar Sustentável com Base em Economia Solidária (Copabase) e da Central do Cerrado.

O projeto teve como foco o desenvolvimento de processos agroindustriais para o aproveitamento da polpa de baru (*Dipteryx alata*), matéria-prima residual do processo de extração da amêndoa, para desenvolvimento de ingredientes (pasta e farinha da polpa de baru) com potencial uso para a indústria de alimentos e a gastronomia.

Mais do que um fruto, o baru representa a rica biodiversidade do Cerrado, a sabedoria das comunidades tradicionais, e um exemplo de como o uso adequado dos recursos naturais pode promover a conservação e o desenvolvimento local. Promover ações e tecnologias que agreguem valor à cadeia do baru é aliar a pesquisa ao processo produtivo, colaborando com soluções que melhorem a competitividade de forma sustentável.

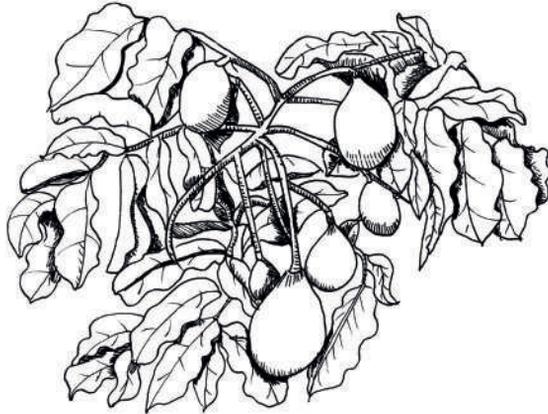
Agradecemos aos nossos parceiros nesta iniciativa e dedicamos esta publicação a todos aqueles que empreendem seus esforços na valorização de uma atividade que simboliza a identidade territorial do Cerrado e de seu povo!

*João Flávio Veloso Silva*

Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios



Árvore nativa do Cerrado brasileiro, o baru (*Dipteryx alata* Vog.) é também conhecido como cumbaru ou cumaru, dependendo da sua região de origem. Sua tradição está profundamente ligada às comunidades tradicionais e indígenas da região. Há séculos elas utilizam essa árvore tanto pela madeira quanto pelos seus frutos.



O fruto do baru é reconhecido pelo alto valor nutritivo. Ele contém proteínas, fibras, e ácidos graxos essenciais. Além disso, a sua amendôa é rica em minerais como o magnésio e o zinco.

As comunidades extrativistas e agricultores familiares do Cerrado também aproveitam o baru. A colheita do fruto é uma importante atividade econômica, especialmente em áreas onde outras formas de agricultura são menos viáveis.



A coleta e comercialização do baru ajudam na geração de renda e na segurança alimentar das comunidades. Uma prática sustentável que também contribui para a conservação do Cerrado.

Ao promover o extrativismo sustentável, as comunidades ajudam a preservar a vegetação nativa e a evitar a degradação do bioma.



Projetos de agroecologia têm incorporado o baru nos sistemas agroflorestais, conciliando a produção agrícola com a preservação ambiental.



Nas últimas décadas, o baru ganhou maior visibilidade fora das comunidades tradicionais, sendo reconhecido pelo seu potencial econômico e nutritivo.



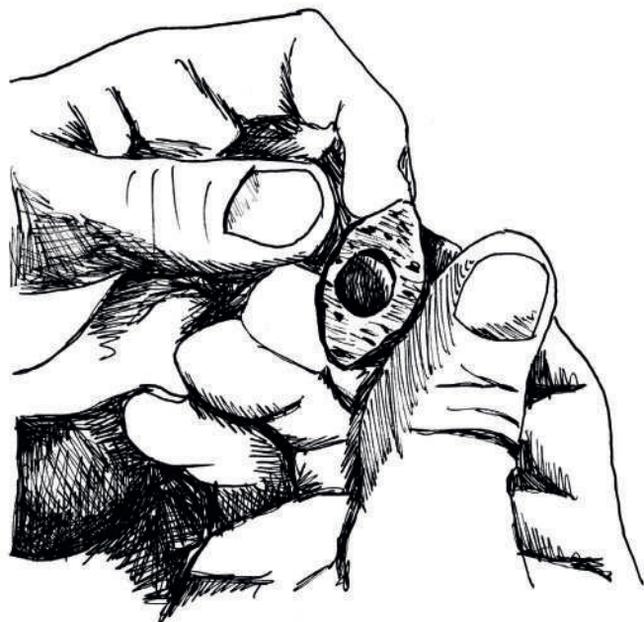
Empresas e cooperativas começaram a investir na sua produção sustentável e comercialização, promovendo produtos como farinhas, óleos, e petiscos à base de amendôa de baru. No município de Arinos, região do semiárido do norte de Minas Gerais, restaurantes e lanchonetes têm apoiado o uso do baru na gastronomia local, incorporando a farinha da amêndoa em pratos como pizzas, pães e doces.



Pesquisas sobre o baru continuam a expandir nosso entendimento sobre suas propriedades nutricionais e medicinais, além de estudar novos usos para o baru na gastronomia e em pequenas agroindústrias de alimentos.

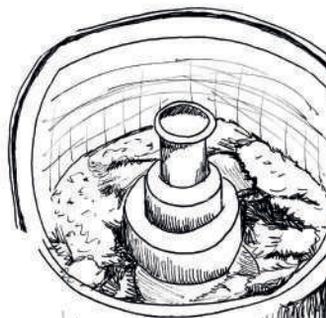
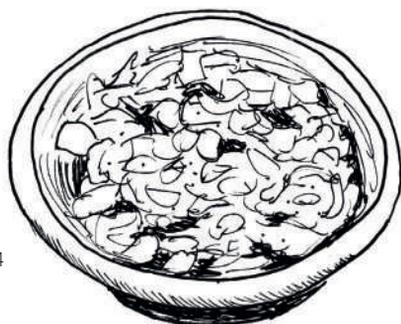
As iniciativas de pesquisa estão explorando também novas tecnologias e práticas agrícolas para aumentar a produtividade e a eficiência na colheita e processamento do baru. Com isso, busca-se reduzir os custos de produção e aumentar sua competitividade no mercado.



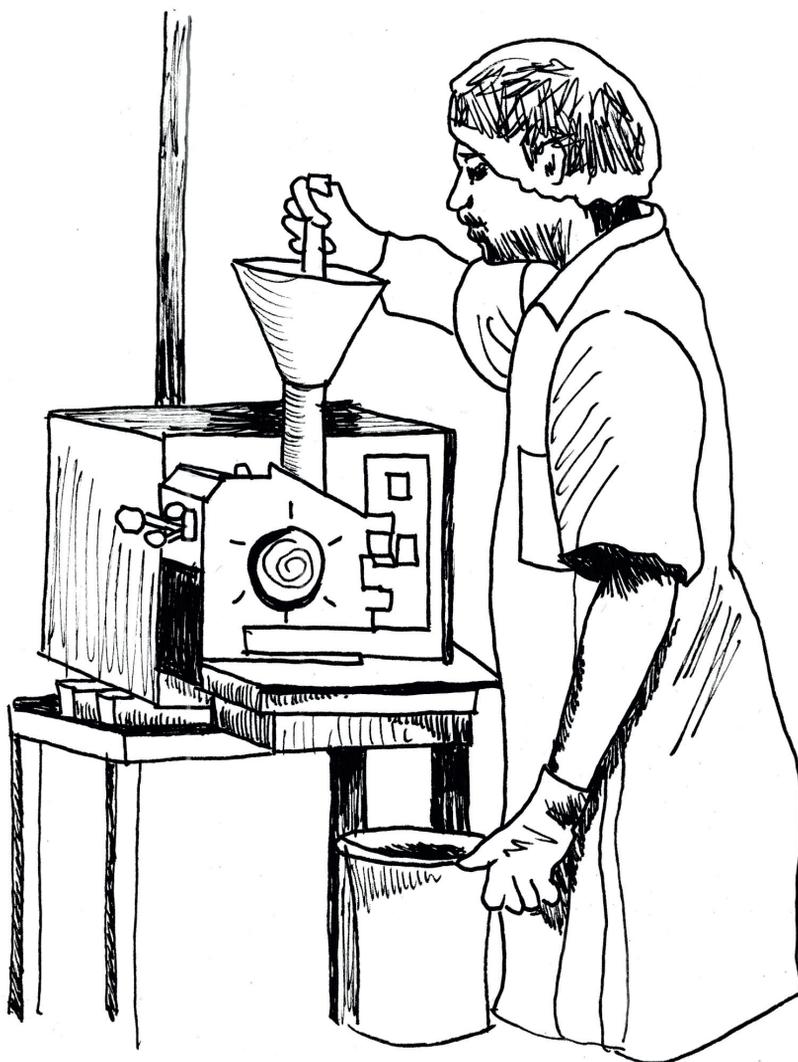


Embora o foco ainda seja no uso tradicional da amêndoa, a polpa também possui um potencial significativo, mas ainda pouco explorado comercialmente. Ela oferece várias oportunidades de aproveitamento que podem agregar valor à matéria-prima, promovendo a geração de renda e apoiando o desenvolvimento sustentável do Cerrado.

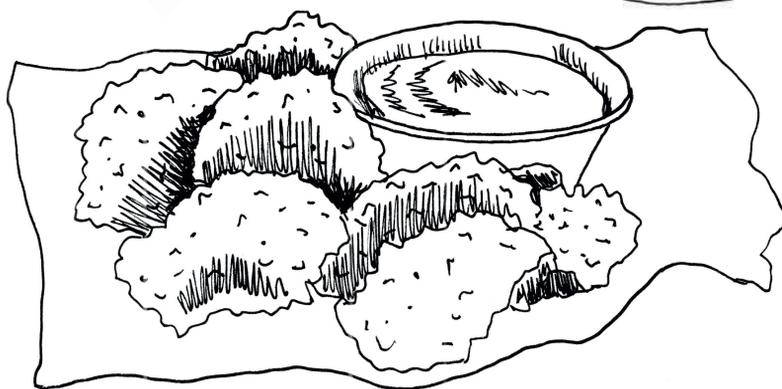
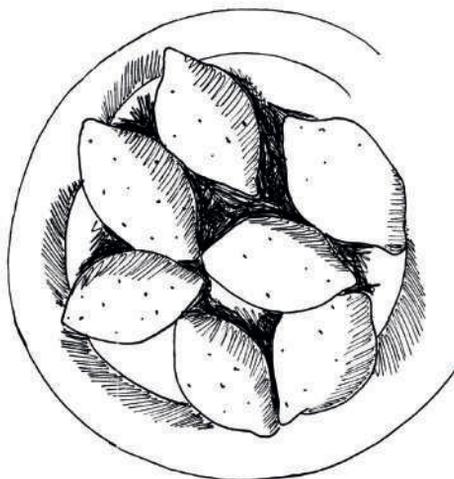
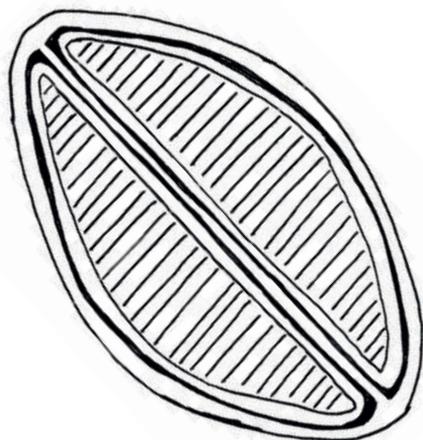
Melhorias no processamento e no armazenamento garantem que os produtos mantenham sua qualidade nutricional e a segurança alimentar. Isso é crucial para a aceitação no mercado.



Pensando no aproveitamento integral do baru, pesquisas realizadas transformaram a polpa em farinhas ricas em fibras e nutrientes, que antes, em grande parte, eram descartadas no processo. A farinha, além de super aromática, possui sabor levemente adocicado, sendo ideal para uso em pães, bolos, biscoitos e outros produtos de panificação.



Além disso, a farinha da polpa pode ser ingrediente para alimentos de base vegetal, análogos à carne, chamados plant-based, virando hambúrguer, quibe e nuggets. Também tem potencial uso como alimentos impressos em 3D. Isso amplia as oportunidades de uso integral do baru, gerando novos produtos e renda para as famílias.





A tradição do baru no Cerrado brasileiro é um testemunho da riqueza cultural e biológica dessa região. De suas raízes nas práticas indígenas e tradicionais à sua crescente valorização nos mercados modernos, o baru representa uma conexão vital entre a sustentabilidade e a prosperidade.



O fortalecimento dessas tradições e o apoio a práticas sustentáveis são essenciais para garantir que o baru continue a ser um recurso valioso para as futuras gerações e que participe cada vez mais da alimentação local. Além disso, novos produtos e usos a partir da polpa podem expandir a comercialização do baru para outros mercados no Brasil e no exterior, dando visibilidade aos diferenciais nutricionais, sensorial e à sua forte identidade territorial.

O projeto se alicerça nas práticas da economia circular, com foco no aproveitamento da polpa residual produzida a partir da extração da amêndoa do baru, dialogando com as dimensões do desenvolvimento sustentável. Atende aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), em especial o ODS 12 - "Consumo e produção responsáveis: perdas e desperdício de alimentos resíduos: redução, reciclagem, reúso".

**CONHEÇA MAIS  
SOBRE PESQUISAS  
COM BARU**



Impressão e acabamento

Gráfica Mascarenhas

Tipografia usada: Roboto (Light, Italic e Bold), impressão  
offset monocromática, papel 90 g/m<sup>2</sup>.



CGPE 18901



**Embrapa**