



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

Gastronomia, Sustentabilidade e Economia Azul: Caminhos para o Aproveitamento Integral dos Recursos Marinhos

Gastronomy, Sustainability and Blue Economy: Pathways for the Integral Utilization of Marine Resources

Gastronomía, Sostenibilidad y Economía Azul: Caminos para el Aprovechamiento Integral de los Recursos Marinos

Hamilton Martins do Amaral Junior

Faculdade Novo Milênio Vila Velha
Formação Superior em Gastronomia
Vila Velha, Es - Brasil

E-mail: 235restaurantejunior@gmail.com

RESUMO

Considerando a relevância da bioeconomia azul e os desafios ambientais decorrentes do descarte inadequado de resíduos marinhos, especialmente as cascas de sururu, este estudo busca integrar gastronomia, sustentabilidade e inovação ecológica como estratégia para o aproveitamento integral desses recursos. O problema central envolve a falta de alternativas eficazes para o reaproveitamento das conchas de sururu, que frequentemente são descartadas em solos e lagoas, gerando impactos ambientais e riscos à saúde pública. Objetiva-se analisar como a gastronomia pode atuar como ferramenta de valorização cultural, econômica e ambiental, promovendo o reaproveitamento de resíduos marinhos em soluções alimentares e produtos ecológicos, fortalecendo a bioeconomia azul e incentivando práticas sustentáveis. Para tanto, procede-se a uma pesquisa bibliográfica baseada em artigos científicos, teses, dissertações e relatórios técnicos, abordando temas como economia circular, maricultura, gastronomia sustentável e inovação a partir de subprodutos marinhos. A análise crítica dessas fontes permite identificar experiências, metodologias e resultados relevantes que fundamentem estratégias de reaproveitamento e valorização dos resíduos. Desse modo, observa-se que as cascas de sururu apresentam potencial para aplicações gastronômicas, artesanais e ecológicas, contribuindo para a geração de renda, redução de desperdícios e preservação ambiental. Isso permite concluir que o reaproveitamento desses resíduos representa uma alternativa sustentável e inovadora, integrando desenvolvimento econômico local, conservação ambiental e fortalecimento da cultura alimentar regional.



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

Palavras-chave: bioeconomia azul, gastronomia, sustentabilidade, cascas de sururu, solução alimentar.

ABSTRACT

Considering the relevance of the blue bioeconomy and the environmental challenges arising from the improper disposal of marine waste, especially sururu shells, this study seeks to integrate gastronomy, sustainability, and ecological innovation as a strategy for the full use of these resources. The central problem involves the lack of effective alternatives for reusing sururu shells, which are frequently discarded in soil and lagoons, generating environmental impacts and public health risks. The aim is to analyze how gastronomy can act as a tool for cultural, economic, and environmental valorization, promoting the reuse of marine waste into food solutions and ecological products, strengthening the blue bioeconomy, and encouraging sustainable practices. To this end, a bibliographical search was conducted based on scientific articles, theses, dissertations, and technical reports, addressing topics such as the circular economy, mariculture, sustainable gastronomy, and innovation from marine byproducts. A critical analysis of these sources allows us to identify relevant experiences, methodologies, and results that support strategies for the reuse and valorization of waste. Thus, it is clear that sururu shells have potential for gastronomic, artisanal, and ecological applications, contributing to income generation, waste reduction, and environmental preservation. This suggests that reusing these residues represents a sustainable and innovative alternative, integrating local economic development, environmental conservation, and strengthening regional food culture.

Keywords: blue bioeconomy, gastronomy, sustainability, sururu shells, food solution.

RESUMEN

Considerando la relevancia de la bioeconomía azul y los desafíos ambientales derivados de la disposición inadecuada de residuos marinos, especialmente las conchas de sururu, este estudio busca integrar la gastronomía, la sostenibilidad y la innovación ecológica como estrategia para el aprovechamiento integral de estos recursos. El problema central radica en la falta de alternativas efectivas para la reutilización de las conchas de sururu, que con frecuencia se desechan en el suelo y en lagunas, generando impactos ambientales y riesgos para la salud pública. El objetivo es analizar cómo la gastronomía puede actuar como herramienta para la valorización cultural, económica y ambiental, promoviendo la reutilización de residuos marinos en soluciones alimentarias y productos ecológicos, fortaleciendo la bioeconomía azul y fomentando prácticas sostenibles. Para ello, se realizó una búsqueda bibliográfica basada en artículos científicos, tesis, disertaciones e informes técnicos, que abordan temas como la economía circular, la maricultura, la gastronomía sostenible y la innovación a partir de subproductos marinos. Un análisis crítico de estas fuentes permite identificar experiencias, metodologías y resultados



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

relevantes que respaldan estrategias para la reutilización y valorización de residuos. Por lo tanto, es evidente que las conchas de sururu tienen potencial para aplicaciones gastronómicas, artesanales y ecológicas, contribuyendo a la generación de ingresos, la reducción de residuos y la preservación del medio ambiente. Esto sugiere que la reutilización de estos residuos representa una alternativa sostenible e innovadora, que integra el desarrollo económico local, la conservación del medio ambiente y el fortalecimiento de la cultura alimentaria regional.

Palabras clave: bioeconomía azul, gastronomía, sostenibilidad, conchas de sururu, solución alimentaria.

1 INTRODUÇÃO

A bioeconomia azul tem se destacado como uma estratégia essencial para o desenvolvimento sustentável de regiões costeiras, promovendo o uso responsável dos recursos marinhos e a geração de valor econômico a partir de práticas ambientalmente conscientes. Nesse contexto, a gastronomia emerge como um instrumento capaz de aliar inovação culinária, preservação ambiental e valorização cultural, contribuindo para o aproveitamento integral de espécies marinhas e seus subprodutos. Entre esses recursos, o sururu se apresenta como um molusco de grande relevância, amplamente consumido no Brasil, cuja importância se estende tanto à subsistência quanto à economia de comunidades ribeirinhas.

O descarte inadequado das cascas de sururu representa um desafio ambiental significativo, pois essas conchas, ricas em carbonato de cálcio, frequentemente acabam em solos e águas, gerando riscos sanitários e impactos ecológicos negativos. No entanto, a literatura evidencia que esses resíduos possuem grande potencial para serem transformados em insumos alimentares, produtos cosméticos, materiais de construção e itens artesanais, possibilitando a geração de renda, a redução de desperdícios e a promoção de soluções sustentáveis.

A integração entre gastronomia, sustentabilidade e bioeconomia azul oferece uma oportunidade para desenvolver produtos e processos inovadores a partir de subprodutos



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

marinhos. Por meio de práticas de reaproveitamento, é possível fortalecer a economia local, incentivar o turismo gastronômico e contribuir para a conservação dos ecossistemas costeiros, alinhando inovação, desenvolvimento econômico e responsabilidade ambiental.

Diante disso, o presente estudo busca explorar estratégias para o aproveitamento integral das cascas de sururu, investigando suas aplicações gastronômicas e ecológicas, de modo a consolidar o papel da bioeconomia azul como vetor de inovação sustentável, valorização cultural e desenvolvimento socioeconômico regional.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A coleta do sururu representa uma importante atividade de subsistência e fonte de renda para as populações ribeirinhas em várias regiões do Brasil. No entanto, em determinados períodos, o molusco torna-se escasso nos manguezais, em razão de fatores como o aumento da temperatura da água ou a poluição, que afetam diretamente sua produção. Diante dessas condições adversas, pescadores e marisqueiras buscam alternativas para assegurar o próprio sustento e o de suas famílias (Palmeira et al., 2016).

Importa esclarecer que o sururu é um molusco bivalve, cujas duas conchas estão unidas na região dorsal por uma charneira, mecanismo que permite a abertura e o fechamento da sua couraça. Possui um sistema branquial que garante a absorção de oxigênio. Sua locomoção é lenta, e grande parte do tempo é passada enterrado no substrato de ambientes aquáticos de água salobra (Cavalcante; Cavalcante, 2025). O processo de produção e beneficiamento do sururu pode ser dividido em oito etapas principais: extração, lavagem, retirada do bisso (desimbigo), cozimento, peneiramento, desconchamento, pesagem e embalagem (Palmeira et al., 2016).

O sururu possui significativa relevância socioeconômica para diversas famílias ribeirinhas em diferentes regiões do Brasil, uma vez que é utilizado tanto como fonte de subsistência quanto como produto destinado à comercialização. Esse molusco é



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

amplamente consumido na região Nordeste, com destaque para o estado de Alagoas, onde sua ocorrência é predominante no Complexo Estuarino Lagunar Mundaú-Manguaba (CELMM), área reconhecida pela intensa atividade extrativista e pela importância cultural e econômica associada à maricultura local (Palmeira et al., 2016).

Após a captura, o sururu passa pelo processo de “despinicamento”, no qual é removido de sua concha (ou capote). A parte comestível do molusco é utilizada para o consumo ou comercialização, enquanto as conchas tornam-se resíduos. Esses rejeitos da maricultura, quando não são devolvidos às lagoas, costumam ser descartados junto aos Resíduos Sólidos Urbanos, frequentemente em terrenos baldios ou nos canteiros das avenidas que margeiam as lagoas. Tal prática favorece a proliferação de roedores e insetos, representando risco de disseminação de doenças infecciosas e de acidentes, devido às bordas cortantes das conchas (Tenório et al., 2014).

No mesmo sentido, Palmeira et al. (2016) argumentam que os resíduos provenientes do beneficiamento do sururu consistem basicamente nas conchas vazias, que costumam ser descartadas ao pé das árvores, utilizadas como adubo ou simplesmente jogadas em outros locais, sendo, em algumas situações, queimadas. Na maioria dos casos, esse tipo de descarte transforma o material em um problema ambiental e sanitário, pois favorece a proliferação de moscas e outros vetores de doenças.

Assim, o manejo inadequado, a coleta precária, o transporte irregular e a destinação final imprópria dos resíduos marinhos geram impactos ambientais significativos, contribuindo para a degradação e a poluição dos ecossistemas, além de acarretarem prejuízos à saúde pública. Quando lançados diretamente nas águas, esses resíduos podem provocar o crescimento excessivo de algas, o assoreamento das lagoas e a contaminação da água, comprometendo o ciclo reprodutivo dos moluscos e o equilíbrio ecológico das áreas lagunares (Tenório et al., 2014).

Considerando esse cenário, diversas pesquisas vem sendo realizada com a finalidade de identificar e propor soluções para o aproveitamento das cascas de sururu. Oliveira e Lima (2016) destacam que as conchas são compostas principalmente por



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

carbonato de cálcio (CaCO_3), uma substância química amplamente utilizada em diversos setores. Esse material é empregado na produção de cal virgem e hidratada, adubos e pesticidas, rações animais, espumas de polietileno, vidros, medicamentos, além de diversas aplicações na construção civil.

Tenório et al. (2014) realizaram uma pesquisa sugerindo a aplicação da casca do sururu na construção civil. Explicam os autores que o processo de reaproveitamento é predominantemente artesanal, envolvendo etapas de recebimento e armazenamento dos resíduos provenientes da maricultura, seguidas de lavagem, secagem e trituração das conchas. Após essa preparação, o material triturado é incorporado a outros agregados – como pó de pedra, pedrisco e cimento – para a produção de “Blocos e Pavimentos Verdes”. As propriedades químicas do carbonato de cálcio presente nas conchas conferem qualidade e durabilidade ao produto final, além de reduzir os custos de produção em até 40%. Do mesmo modo, as características mecânicas e de absorção dos blocos apresentam melhorias de aproximadamente 30%, evidenciando o potencial do reaproveitamento de resíduos marinhos como alternativa sustentável e economicamente viável na construção civil (Tenório et al., 2014).

As cascas de ostras e mariscos possuem alto teor de carbonato de cálcio (CaCO_3), um composto de grande valor para diferentes aplicações industriais. Esse material poderia ser aproveitado em diversos processos, como corretivo de pH do solo, matéria-prima na fabricação de tintas, vidros e ácidos, entre outros usos potenciais. No entanto, grande parte desse recurso é desperdiçada, sendo descartada juntamente com os Resíduos Sólidos Urbanos, o que representa uma perda significativa de matéria-prima e uma prática ambientalmente inadequada (Tenório et al., 2014).

De acordo com o estudo de Guilherme et al. (2021), realizado na comunidade da Bacia do Pina, em Brasília Teimosa (PE), com quinze estudantes do Ensino Médio vinculados ao Núcleo Escolar de Pesquisa (NEP) da EREM João Bezerra, foi desenvolvida uma oficina voltada à produção de artesanato utilizando conchas de mariscos e sururu. Os autores relatam que foram aplicados dois processos distintos de



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

aproveitamento das conchas: o primeiro destinado à confecção de flores artesanais, e o segundo voltado à produção de blocos, placas e peças decorativas. Durante a atividade, os alunos participaram ativamente da coleta das cascas de sururu na Bacia do Pina e, posteriormente, da higienização do material no laboratório de ciências da escola. Como matérias-primas principais, utilizaram-se gesso, água e conchas de sururu trituradas, resultando na criação de diversos produtos artesanais e sustentáveis.

Diversos profissionais de design já exploraram a concha de sururu como matéria-prima na criação de produtos. Os designers brasileiros Marcelo Rosenbaum e Rodrigo Ambrósio, em parceria com o artesão Itamácio dos Santos, desenvolveram o Cobogó da Mundaú, cuja principal matéria-prima foi a casca do sururu. Essa peça foi selecionada entre os dez finalistas do prêmio *Human City Design Award* 2020 (Cavalcante; Cavalcante, 2025).

No Estado do Espírito Santo, o Projeto Sururu foi criado pelo Instituto Goiamum, a partir de uma necessidade urgente dos manguezais, das comunidades ribeirinhas e do meio ambiente. Quando manejados de forma sustentável, os manguezais desempenham papel essencial na mitigação das mudanças climáticas, na proteção das áreas costeiras e na garantia de subsistência para milhares de famílias. A proposta do Instituto Goiamum consiste em reaproveitar as cascas descartadas do sururu, transformando resíduos em ciência, geração de renda e ações de regeneração ambiental (Instituto Goiamum, 2025).

Com o apoio do Fundo Estadual do Meio Ambiente (FUNDEMA), o projeto tem se consolidado como um modelo capixaba de inovação socioambiental no contexto da economia azul. O incentivo do FUNDEMA tem sido determinante para o avanço das etapas de pesquisa, beneficiamento e educação ambiental, fortalecendo a integração entre poder público, comunidade e ciência voltada à sustentabilidade (Instituto Goiamum, 2025).

O Projeto Sururu expandiu suas áreas de atuação e atualmente funciona também como um laboratório de inovação socioambiental. Além de ser utilizado como corretivo agrícola, o material vem sendo estudado em parceria com especialistas em fitoterapia,



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

indústria cosmética e nutrição animal. A composição mineral e a pureza do pó da casca indicam potencial para aplicações em produtos dermocosméticos, suplementos naturais e rações enriquecidas nutricionalmente, criando novas oportunidades dentro dos conceitos de economia circular e economia azul (Instituto Goiamum, 2025).

Além dessas aplicações, defende-se, neste artigo, a ampliação das possibilidades de uso do sururu tanto na gastronomia quanto no reaproveitamento de seus resíduos. No contexto gastronômico, o sururu, em sua parte comestível, pode ser utilizado na elaboração de conservas, tortas, risotos, pratos defumados e outras preparações regionais, fortalecendo a identidade culinária local e agregando valor à cadeia produtiva. Já as cascas do molusco, tradicionalmente tratadas como rejeitos, representam um recurso subutilizado com grande potencial de reaproveitamento, podendo ser trituradas e incorporadas à produção de farinhas ricas em minerais ou utilizadas como insumos ecológicos em diferentes setores. Essa abordagem integrada entre alimento e resíduo amplia as perspectivas da bioeconomia azul, estimula a inovação sustentável na gastronomia e contribui para a redução de desperdícios e impactos ambientais. Esse modelo econômico prioriza o uso sustentável dos recursos marinhos, promovendo a valorização ambiental, social e econômica dos ecossistemas costeiros. Contudo, observa-se uma lacuna significativa na literatura científica quanto ao estudo sistemático dessas aplicações, evidenciando a necessidade de novas pesquisas voltadas à experimentação culinária e à valorização dos resíduos marinhos como matéria-prima sustentável.

Ao transformar resíduos em produtos de valor agregado, a cadeia produtiva do sururu contribui para a redução do desperdício, geração de renda para comunidades ribeirinhas, fortalecimento do comércio local e estímulo ao turismo sustentável, além de fomentar inovação e empreendedorismo. Assim, o manejo integrado e o reaproveitamento total do sururu exemplificam como práticas sustentáveis podem articular conservação ambiental, desenvolvimento econômico e inovação tecnológica, alinhando-se plenamente aos objetivos da economia azul.



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

Esse termo foi proposto por Gunter Pauli, que visa conciliar o modelo econômico com o respeito ao meio ambiente. Essa abordagem busca gerar benefícios econômicos, sociais e ambientais por meio da conservação e da sustentabilidade dos ecossistemas marinhos e do fundo do mar. O cerne desse conceito está na busca por um equilíbrio entre o investimento responsável e a promoção de um oceano sustentável (Cardoso, 2023).

Diante disso, “o termo economia azul, além de englobar o termo economia do mar, agrega questões mais complexas, tais como: novos padrões e exigências de consumo e o tripé da sustentabilidade: ambiental, social e econômico” (Cardoso, 2023, p. 155).

Dessa forma, o referencial teórico evidencia que o reaproveitamento integral de recursos marinhos, como o sururu, representa uma interseção estratégica entre gastronomia, sustentabilidade e bioeconomia azul. As cascas, tradicionalmente descartadas, apresentam potencial para aplicações gastronômicas, ecológicas e industriais, oferecendo alternativas inovadoras para a redução de resíduos, valorização econômica e preservação ambiental.

Além disso, a análise da literatura revela lacunas no estudo dessas aplicações, especialmente na gastronomia, indicando a necessidade de pesquisas que explorem soluções criativas e sustentáveis. Assim, os conceitos e experiências apresentados neste capítulo fornecem a base teórica necessária para orientar o desenvolvimento do presente estudo, consolidando a importância de práticas que integrem inovação culinária, aproveitamento de subprodutos e fortalecimento da economia local dentro do contexto da bioeconomia azul.

3 METODOLOGIA

A presente pesquisa foi desenvolvida por meio de uma abordagem bibliográfica, com o objetivo de compreender o reaproveitamento de resíduos marinhos, em especial as cascas de sururu, no contexto da gastronomia, sustentabilidade e bioeconomia azul. O



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

estudo concentrou-se em artigos publicados nos últimos dez anos, disponíveis em língua portuguesa, de forma a garantir atualidade e relevância para o cenário nacional.

O processo de seleção dos materiais seguiu etapas sistemáticas. Inicialmente, foram definidas palavras-chave relacionadas ao tema, incluindo “sururu”, “resíduos marinhos”, “bioeconomia azul”, “gastronomia” e “aproveitamento de subprodutos marinhos”. Em seguida, foram consultadas bases de dados acadêmicas confiáveis, como Scielo, Google Acadêmico, Periódicos Capes e periódicos especializados em ciência dos alimentos, sustentabilidade e economia azul.

Após a busca inicial, os artigos foram triados por relevância, considerando sua relação direta com o tema, a qualidade metodológica e a clareza dos resultados apresentados. Foram excluídos estudos que não abordassem o reaproveitamento de resíduos marinhos ou que tratassem de espécies diferentes do sururu.

Ao final desse processo, foram selecionados seis artigos que fornecem subsídios teóricos e experiências práticas para a análise do potencial das cascas de sururu em soluções gastronômicas, ecológicas e econômicas. Esses trabalhos serviram como base para a reflexão crítica e a construção das proposições apresentadas neste estudo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A análise bibliográfica evidencia que a coleta e o beneficiamento do sururu constituem atividades de grande relevância socioeconômica para comunidades ribeirinhas no Nordeste brasileiro, especialmente no estado de Alagoas, onde o molusco é amplamente consumido e comercializado. Observa-se que a produção do sururu envolve etapas estruturadas, desde a extração até a embalagem, garantindo qualidade do produto final, mas gerando resíduos significativos, principalmente as cascas. Quando descartadas de forma inadequada, essas conchas provocam impactos ambientais e sanitários, favorecendo a proliferação de vetores de doenças e contribuindo para a degradação de ecossistemas aquáticos.



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

Os resíduos gerados apresentam, no entanto, elevado potencial de reaproveitamento, devido ao seu alto teor de carbonato de cálcio. A literatura indica aplicações diversas, incluindo a construção civil, produção de adubos, ração animal e produtos cosméticos, demonstrando que o que era considerado lixo pode se tornar insumo de valor econômico e ambiental. Além disso, experiências práticas, como o Projeto Sururu do Instituto Goiamum e oficinas educativas em Brasília Teimosa, mostram que é possível transformar as cascas em produtos artesanais, blocos de construção e até em oportunidades de empreendedorismo local, promovendo educação ambiental e integração comunitária.

Uma lacuna relevante identificada na literatura é o uso das cascas de sururu na gastronomia. Apesar do potencial para a elaboração de conservas, tortas, risotos e produtos defumados, poucos estudos sistematizam essas aplicações, evidenciando a necessidade de pesquisas que explorem soluções culinárias inovadoras e sustentáveis. A incorporação das cascas na alimentação contribui para a redução de desperdício, agrega valor nutricional e fortalece a bioeconomia azul, alinhando práticas sustentáveis à inovação gastronômica e ao desenvolvimento local.

Por fim, os resultados analisados demonstram que o reaproveitamento integral do sururu — em suas aplicações alimentares, ecológicas e industriais — ilustra os princípios da economia azul, promovendo sustentabilidade ambiental, geração de renda, fortalecimento de comunidades ribeirinhas e estímulo à inovação. Esses achados reforçam a importância de políticas públicas, parcerias institucionais e incentivo à pesquisa aplicada, de modo a consolidar o sururu como um recurso estratégico para a integração entre gastronomia, economia circular e conservação dos ecossistemas costeiros.

5 CONCLUSÃO



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

A partir da análise realizada, conclui-se que o sururu representa um recurso estratégico para a integração entre gastronomia, sustentabilidade e bioeconomia azul. O reaproveitamento das cascas, tradicionalmente descartadas, demonstra potencial significativo para aplicações gastronômicas, artesanais, industriais e ecológicas, oferecendo alternativas inovadoras para a redução de resíduos, valorização econômica e preservação ambiental.

Os resultados indicam que, além de contribuir para a geração de renda e fortalecimento das comunidades ribeirinhas, o aproveitamento integral do sururu pode fomentar práticas de economia circular, estimular a inovação culinária e promover soluções sustentáveis que respeitam o equilíbrio dos ecossistemas costeiros. A lacuna existente na utilização das cascas na gastronomia evidencia a necessidade de pesquisas adicionais que explorem essas possibilidades de forma sistemática, ampliando o conhecimento sobre usos inovadores e sustentáveis de subprodutos marinhos.

Por fim, o estudo reforça que estratégias de reaproveitamento de resíduos marinhos, quando combinadas com políticas públicas, educação ambiental e parcerias institucionais, têm o potencial de consolidar o sururu como modelo de desenvolvimento sustentável, integrando benefícios ambientais, sociais e econômicos dentro do contexto da bioeconomia azul.



Edition: Vol. 02 | Nº. 04 | (2025)
Submission: 23/10/2025
Publication: 24/10/2025
DOI: <https://doi.org/10.70579/pl.v2i4.100>

REFERÊNCIAS

CARDOSO, Nayara Tavares. Economia Azul: um oceano de responsabilidades e oportunidades na Amazônia Legal. **Revista Brasileira de Estudos Estratégicos**, v. 15, p. 151-170, 2023.

CAVALCANTE, Brunno Davisson Melo; CAVALCANTE, Miquelina Rodrigues Castro. A casca de sururu e sua utilização em projetos de interiores. **Revista Aracê**, v. 7, n. 4, p. 17364-17373, 2025.

GUILHERME, Betânia Cristina; SILVA, John Lennon Crystian da; MORAIS, Risoneide Nunes de; BEZERRA JÚNIOR, Jerônimo Costa; VIDAL-CAMPELLO, Juliana Maria Aderaldo; COSTA, Weruska de Melo. Educação socioambiental na escola: olhares sustentáveis sobre os resíduos oriundos da pesca e mariscagem. **Revista Brasileira de Meio Ambiente**, v. 9, n. 1, p. 176-188, 2021.

INSTITUTO GOIAMUM. Projeto Sururu. Disponível em:
<https://goiamum.org.br/projeto-sururu-es/>. Acesso em: 19 out. 2025.

OLIVEIRA, Kaio Cezar da Silva; LIMA, Sandovânio Ferreira de. Formas alternativas do uso da casca do sururu. **Cadernos de Graduação**, v. 3, n. 3, p. 121-132, 2016.

PALMEIRA, Karoline Ribeiro; CALIXTO, Flávia Aline; KELLER, Luiz Antônio; MESQUITA, Eliana de Fátima Marques. O sururu como produto de subsistência e renda da população ribeirinha, Brasil - revisão de literatura. **Revista Semioses**, v. 10, n. 3, p. 49-61, 2016.

TENÓRIO, Hugo Cezar Lucena; MOTTA, Pilar de Melo Surugy; GONÇALVES, Luzan Beiriz; MARINHO, Adriana Alves. Reaproveitamento de conchas de mariscos e resíduos da construção civil em Alagoas. **Cadernos de Graduação**, v. 1, n. 1, p. 67-71, 2014.