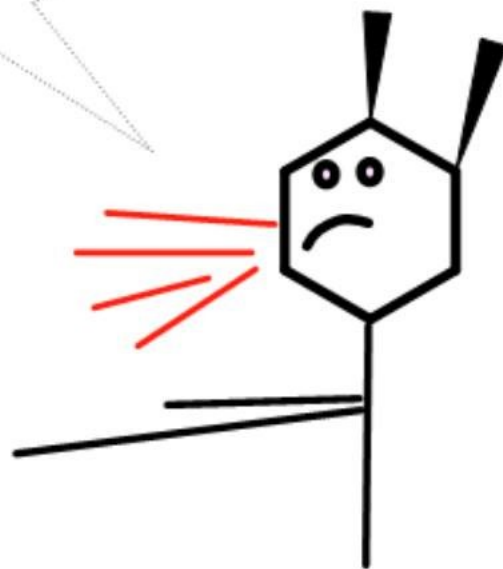
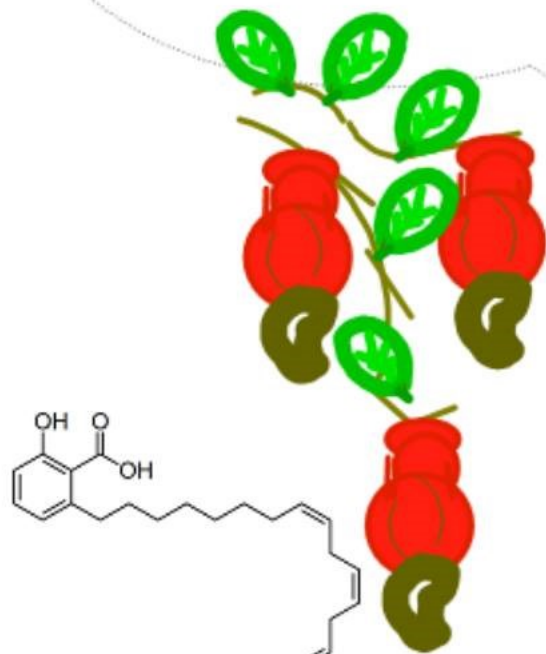


# Algumas toxinas...

Vai trabalhar com a castanha de caju fresca?  
Cuidado com suas mãos!!



Use luvas durante o beneficiamento da castanha do caju, pois há liberação de um óleo que provoca alergia e queimadura.



Projeto de divulgação científica

## Moleculetetes

O fruto do cajueiro, que é a castanha do caju, possui um líquido escuro cáustico e inflamável, o LCC (líquido da casca da castanha do caju), que não pode ser ingerido. Ele é composto por uma mistura de fenóis (como o ácido anacárdico, na figura). O LCC é usado na indústria de laminados, vernizes e produtos poliméricos. Durante o beneficiamento da castanha, há necessidade do uso de luvas para evitar danos às mãos, bem como não se deve inalar os vapores oriundos do processo, por causa do LCC.