

BOLETIM INFORMATIVO IBPecan

Instituto Brasileiro de Pecanicultura

Avenida Presidente Roosevelt, 1264, lj. 36 | Porto Alegre-RS | 90230-002

Contatos: contato@ibpecan.org | www.ibpecan.org |

(51) 3103-5299 | (51) 9 9829-1140

Trabalho coletivo potencializa resultados



“Acredito muito no potencial do cultivo de noz pecan no Brasil e vejo a atuação coletiva como um dos pontos fortes da cultura, onde um produtor ajuda ao outro, ao compartilhar novas técnicas de manejo, novos nutrientes para as plantas ou novas práticas no uso de defensivos, poda e manejos pós colheita. Essa forma de produzir está contribuindo para aumentar as áreas plantadas de pecan no Brasil”. É o que afirma Eduardo Klumb, economista de

Santa Maria, que iniciou o cultivo de pecans na fazenda da família em 2011 e, desde então, tem se dedicado a aprender mais sobre a cultura, a aumentar as áreas plantadas e a buscar as melhores técnicas de manejo dos pomares. Atualmente, é o atual Relações Públicas do IBPecan – Instituto Brasileiro de Pecanicultura.

Klumb avalia que a pandemia do coronavírus está sendo muito ruim para toda a sociedade. No entanto, o convívio familiar e as novas atividades domésticas como aprender novas receitas, está permitindo que as pessoas descubram pratos saborosíssimos usando a pecan, como saladas maravilhosas, pães com nozes feitos em casa, os lanches rápidos, e muitas outras opções. No Youtube, há inúmeras receitas fáceis, nutritivas e deliciosas.

Voltando à produção de noz pecan, Eduardo vislumbra um bom potencial para o cultivo da noz no Brasil, por meio do compartilhamento de informações e experiências, não apenas na lida direta no campo, mas da interação dos produtores com os empreendedores de máquinas e equipamentos, muito necessários ao aumento da produtividade da produção nacional.

Com relação ao mercado consumidor, vemos as grandes metrópoles como polos de demanda, ao aglutinar uma classe média pujante e mais exigente quanto a sua alimentação e a de sua família. “Hoje em dia, com muitas informações disponíveis, não temos mais espaço para aceitar uma alimentação pobre em nutrientes, processados, refinados, com adição de conservantes, açúcar em excesso e sabores artificiais. Sérios problemas de saúde como diabetes, obesidade e câncer, são originados pela má alimentação, ou melhor, pelo consumo não consciente do que ingerimos no dia a dia. A noz pecan, por sua vez, é considerada um superalimento, que contém muitos minerais importantes para nosso organismo funcionar melhor, como manganês e magnésio, cobre, tiamina, zinco, fósforo, cobre, ferro e potássio, além da proteína, fibras e gordura vegetal de ótima qualidade.

É importante reconhecer a importância do Governo do RS no fortalecimento das novas culturas no Estado. Em 2017 foi criado o Pró-Pecã, junto com a Câmara Setorial da Noz Pecã. Essa iniciativa veio ao encontro das necessidades de muitos produtores iniciantes. Na esteira do crescimento, ao longo dos últimos anos também, ocorreram muitos dias de campo, promovidos por viveiros de mudas de modo a compartilhar informações dessa atividade, porém, com viés comercial. O surgimento do IBPecan veio para trazer informações sem fins comerciais e de cunho técnico e científico, proporcionado isenção e confiabilidade e esses objetivos e valores já estão trazendo resultados concretos para os produtores e para a população que poderá encontrar em um futuro próximo, a pecan em inúmeras lojas e supermercados para o consumo no seu dia a dia.



Nº 07
2 de junho de 2020

Os incríveis benefícios fornecidos pela noz pecan

A nutricionista carioca Patrícia Leite destaca que as nozes são alimentos saborosos e muito nutritivos. As pecans, em especial, são um tipo mais nutritivo.

Dentre seus benefícios, destacam-se o auxílio na perda de peso, proteção contra doenças e melhor saúde mental.

Ela apresenta 11 vitaminas essenciais ao organismo humano e apesar de ser rica em gordura e muito calórica, ajuda também na manutenção do peso, já que todo seu conteúdo é aproveitado pelo corpo para processos metabólicos e geração de energia.

A noz pecan também apresenta diversos minerais importantes para o bom funcionamento do organismo.

Tabela nutricional		
Porção 30 g		
Vitamina B6	0,1 mg	(3% VD)
Calorias	193 kcal	***
Carboidrato	3,9 g	***
Ferro	0,7 mg	(4% VD)
Fibra	2,7 g	***
Fósforo	77,5	(8% VD)
Gorduras	20,2 g	***
Manganês	1,3 mg	(63% do valor diário recomendado)
Magnésio	33,9 mg	(8% VD)
Cobre	0,3 mg	(17% VD)
Tiamina	0,2 mg	(12% VD)
Potássio	115 mg	(3% VD)
Proteína	2,6 g	***
Zinco	1,3 mg	(8% VD)

*Nutricionista - CRN-RJ 0510146-5

Noz pecan cresce como ótima escolha alimentar

“À medida que nos acostumamos a um novo normal na sociedade e nas interações sociais, estamos vendo os efeitos da covid-19 nas cadeias de suprimentos globais em vários setores, que agora estão lutando para acompanhar a demanda, em razão do fechamento de plantas de alimentos em indústrias como processadores de carne”, observa Matthew Bailey, editor da Pecan Report.

O norte-americano da Georgia, que cultiva e exporta noz pecan, sublinha que, por outro lado, ao olharmos as proteínas de origem vegetal, encontramos na noz Pecan, uma ótima opção para suprir nosso organismo com alimento nutritivo e saborosos.

“A cadeia global de suprimentos de nozes, embora ligeiramente afetada pelo novo coronavírus, conseguiu não apenas dar continuidade aos seus processos, como inclusive está sendo capaz de aumentar a produção, com segurança e responsabilidade.

Considerando o momento atípico em que vivemos, podemos afirmar que uma grande vantagem da cadeia produtiva da pecan é o distanciamento social da jornada da fazenda para a mesa”, destaca Matthew Bailey.

O “distanciamento social” é o “modus operandi” da vida em uma fazenda. Quando precisamos de uma peça para consertar a irrigação ou reparar um trator, vamos para a cidade para pegar a peça. O próximo passo da cadeia produtiva é a área onde limpamos e descascamos as nozes, distante fisicamente, do pomar. “O processo de beneficiamento não exige muita proximidade entre os funcionários, onde podemos ampliar a capacidade produtiva, sem aglomeração de pessoal, fato este que nos permite aumentar a produção com menor interação humana, proporcionando segurança aos trabalhadores e qualidade para as nozes”, afirma o editor da Pecan Report.

Neste cenário, Matthew Bailey ressalta que “o consumo de proteína vegetal está em ascensão e as nozes contribuem para atender a demanda crescente no mercado global”.



Parceria com a FIERGS fornece dados sobre mercado mundial de noz pecan

Ferramenta criada pela equipe de Inteligência Comercial Internacional do CIN - RS FIERGS, o Projeto Exportação auxilia o IBPecan e seus associados na tomada de decisão para acessar mercados no exterior.

A ferramenta é interativa, de uso exclusivo e agrupa dados quantitativos e qualitativos sobre o mercado mundial, com foco na identificação das necessidades e oportunidades de exportação de nozes pecan.

O projeto é a primeira etapa de uma colaboração entre o IBPecan e o CIN da FIERGS. Ainda será possível mapear os preços das nozes pecan no varejo em diferentes países, informar sobre exigências legais, tributárias e fitossanitárias dos principais importadores, organizar visitas técnicas e comerciais.

Acordo com Sicredi auxilia na divulgação de acesso ao crédito para associados ao IBPecan

O IBPecan firmou acordo de cooperação técnica e financeira para facilitar aos seus associados as linhas de crédito disponibilizadas pelo Sicredi. A instituição possui mais de 4,5 de associados, e está presente em 22 estados brasileiros e no distrito federal em mais de 1,9 mil agências, distribuídas em 110 cooperativas, sendo a segunda instituição com maior liberação em crédito rural do país.

As operações de crédito serão realizadas diretamente entre os associados ao IBPecan e as cooperativas do Sicredi, com a entidade dos produtores ampliando a divulgação das operações e com apoio do suporte técnico do Sicredi nas solicitações de projetos.

IBPecan dialoga com Apex-Brasil

Em abril, integrantes do Comitê Diretor do IBPecan realizaram web conferência com a coordenação de agronegócios da Apex-Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos), avaliando meios para apoiar o setor de noz pecan.

O vice-Presidente do IBPecan, Demian Segatto da Costa, fez uma breve explanação sobre a situação atual da pecanicultura brasileira, apontando seu potencial e sua demanda internacional, pontuando que, em relação à China, se encontra em fase de abertura do mercado, através de tratativas dos governos dos dois países. O vice-presidente informou ainda que boa parte dos produtores necessita de auxílio para amadurecimento e apoio no acesso aos mercados internacionais.

O coordenador de Agronegócios, Luiz Marcos, apresentou os serviços ofertados pela Apex-Brasil para auxiliar empresas brasileiras a alcançarem a maturidade para atuar no mercado internacional. Algumas das opções apresentadas foram o Programa de Qualificação para a Exportação (PEIEX), ações de promoção comercial (feiras internacionais e missões empresariais) e os projetos setoriais. A coordenação de agronegócios, sugeriu o acompanhamento dos eventos da agência através do calendário, o mapa de oportunidades e os escritórios no Brasil e Exterior, que estão à disposição para auxiliar o setor. Após trocas de informações e esclarecimentos sobre a Apex-Brasil e o setor, os representantes do IBPecan mostraram interesse na elaboração de um futuro projeto setorial que envolva nozes e castanhas e inclua a noz pecan, bem como no apoio à exportação para os associados, através do PEIEX e demais canais de comunicação.

Manutenção da qualidade da pecan durante longo período

Professor e doutor Vanderlei Both e engenheiro agrônomo Flávio Roberto Thewes

O cultivo de noqueira pecan vem apresentando um incremento na área de produção na última década, especialmente no estado do Rio Grande do Sul. Dados do IBGE (<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6955#resultado>) publicados em 2019 e referentes ao ano de 2017, reportam que a área colhida no RS era de 1.813 ha, enquanto que a área total da cultura era de 5.166 ha naquele ano. Isso significa que há muitas áreas recém implantadas e que entrarão em produção em breve, com uma tendência de aumento significativo de produção. Aliado a isso, temos o fato que a colheita é concentrada nos meses de abril e maio, necessitando armazenar o produto para comercializar em épocas de entressafra, em que os preços pagos ao produtor também são mais atrativos.

A manutenção da qualidade de um produto, durante o armazenamento, depende tanto de

características intrínsecas do produto como das condições a que são submetidas durante este período. Nozes pecan, apesar de preservarem melhor a qualidade comparada com frutas em geral, também estão sujeitos a perda de qualidade em função do alto teor lipídico (óleo), o que resulta em oxidação destes ácidos graxos, apresentando sabor de ranço. As nozes também apresentam compostos antioxidante que, além de serem benéficos à saúde do consumidor, auxiliam no controle da oxidação. Além disso, a composição dos ácidos graxos também influencia na resistência à oxidação, sendo característica intrínseca da cultivar. Quanto maior a presença de insaturações, mais suscetível será o produto. Na noz pecan os ácidos graxos oléico e linoléico são predominantes e quanto maior a relação oléico: linoléico, maior a tolerância a oxidação. Na figura 1a é apresentada essa relação para 11 diferentes cultivares de pecan colhidas na Depressão Central do RS.

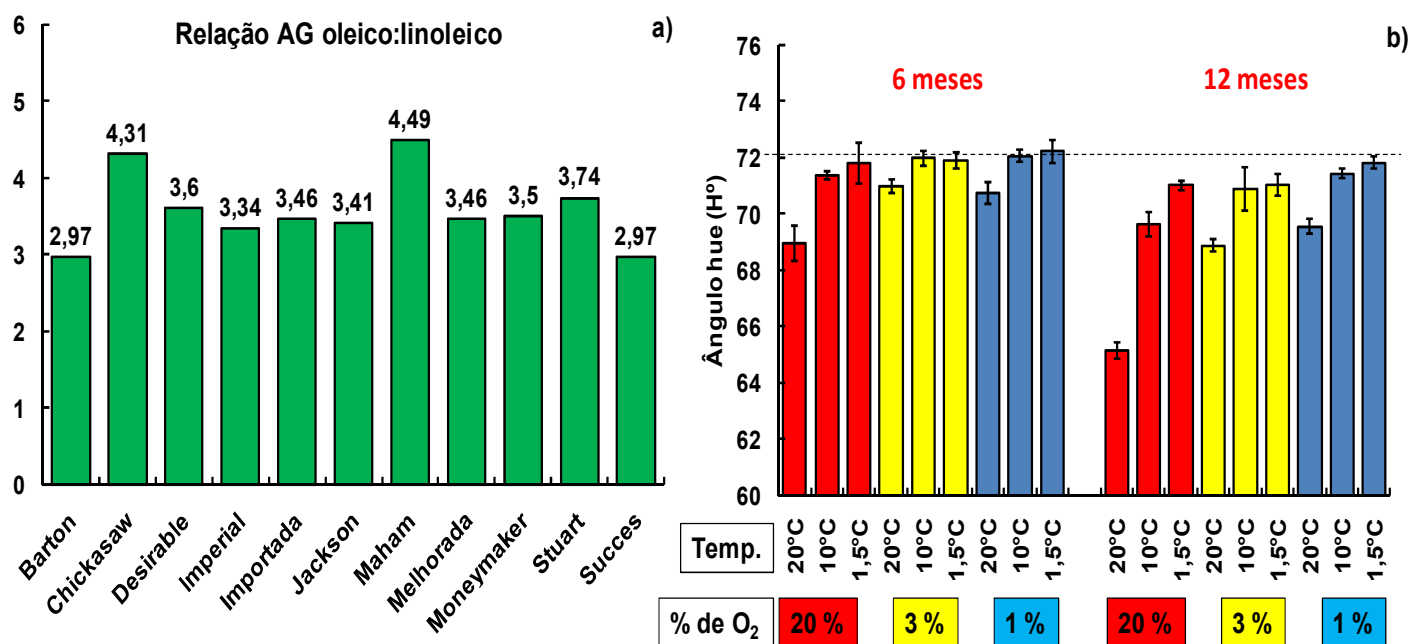


Figura 1- Relação de ácidos graxos oléico:linoléico de 11 cultivares de noz pecan colhidas na Depressão Central do Rio Grande do Sul (a) e ângulo de cor hue da amêndoa da noz pecan 'Barton', após 6 e 12 meses de armazenamento, com casca, em diferentes condições de temperatura e concentração de oxigênio do ambiente (b). Linha pontilhada indica a cor no momento da colheita.

Com relação às condições de armazenamento, a temperatura e a concentração de oxigênio do ambiente são dois fatores que mais influenciam na qualidade do produto durante a estocagem. Quanto menor a temperatura, melhor a manutenção da qualidade. Entretanto, a redução da temperatura implica em custos de instalação (câmaras frias) e com o consumo de energia

elétrica. Este último, com maior incremento quanto menor for mantida a temperatura. O oxigênio participa de reações de oxidação. Dessa forma, quanto menor a sua concentração no ambiente, menor tendência de rancificação. Essa técnica é conhecida como atmosfera controlada (AC), sendo bem difundida no armazenamento de maçãs no sul do país. O O₂ do ambiente, que está

presente numa proporção de 20,8% da composição é reduzido a uma concentração próxima a 1% (para a maçã), por meio de uma varredura do ar da câmara com N_2 , que é um gás inerte. Procurando avaliar quais as melhores condições de temperatura e O_2 para o armazenamento de nozes pecan, foram realizados alguns experimentos, nos últimos anos, no Núcleo de Pesquisa e Pós-colheita (NPP) da Universidade Federal de Santa Maria. Na figura 1b é possível observar uma redução

acentuada na cor, em relação à colheita, especialmente nas nozes deixadas por um longo período (12 meses) na condição ambiente de O_2 e com temperatura maior ($20^\circ C$). A redução da temperatura para $10^\circ C$ já proporciona uma boa melhoria na qualidade. Por outro lado, a redução do O_2 do ambiente para 3 ou 1% também mantém a qualidade, mesmo quando as nozes estiverem em $20^\circ C$, considerada como a temperatura ambiente no experimento (sem uso de refrigeração).

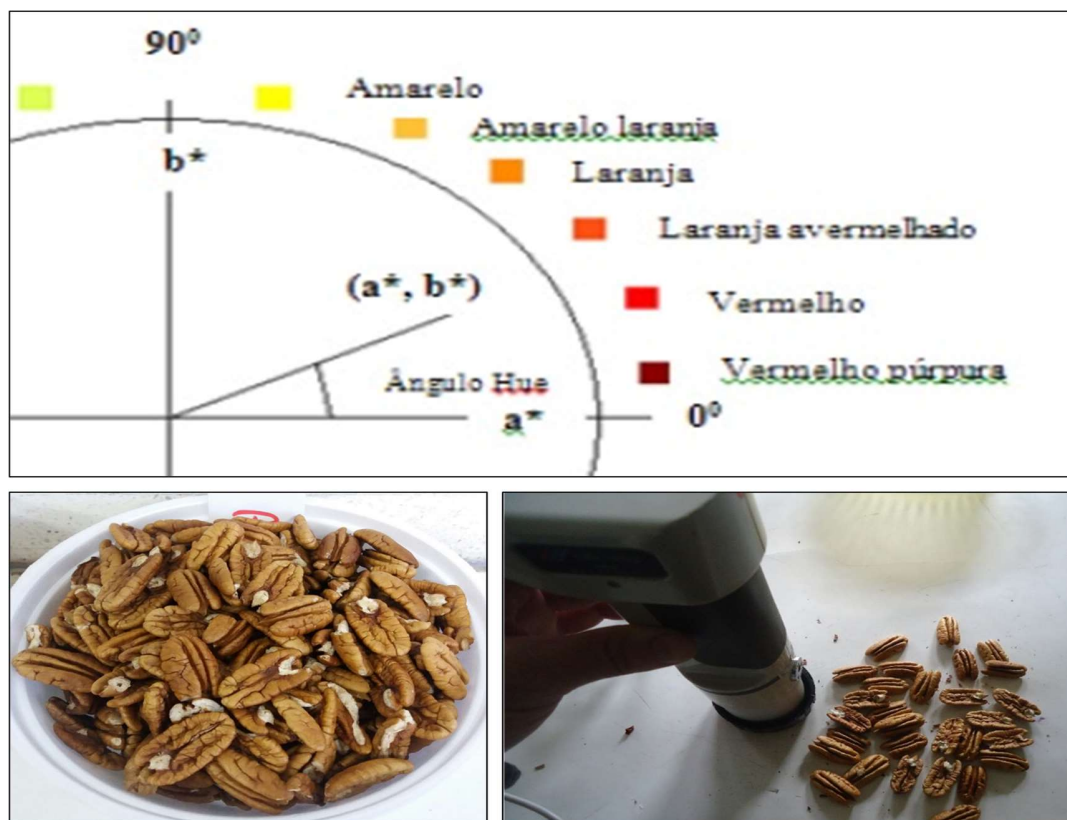


Figura 2 – Escala mostrando a variação da cor em função do ângulo de cor Hue e colorímetro eletrônico utilizado para determinação da cor das amêndoas.

Existe certa dificuldade para avaliar a qualidade da noz pecan e sua rancificação. Muitas vezes quando o consumidor percebe alguma alteração é porque já há uma perda significativa de qualidade. Portanto, as avaliações objetivas realizadas em trabalhos de pesquisa são importantes, a fim de estabelecer uma relação da qualidade com o tempo e a condição de armazenamento. Os resultados apresentados na figura 1b referem-se ao ângulo hue da cor. Quanto maior o valor, a cor da amêndoa estão mais próximos do amarelo e, à medida que vai reduzindo esse valor, a amêndoa vai adquirindo uma coloração mais escura e avermelhada. Essa avaliação é realizada por um colorímetro eletrônico (Fig. 2). Além desse parâmetro, outras avaliações podem ser realizadas a fim de indicar o grau de rancificação das amêndoas, como o índice de acidez, de peróxidos, a avaliação de compostos voláteis provenientes da oxidação, entre outros.

Estão em andamento no NPP-UFSM pesquisas para relacionar condições de armazenamento com a umidade da amêndoa que será armazenada. O objetivo é verificar qual a melhor condição para estocar amêndoas secas e também a condição mais adequada para amêndoas em que não é possível realizar a secagem até a condição ideal. Os resultados servirão de suporte para os produtores, na tomada de decisão em função da logística de secagem e armazenagem, permitindo a adaptação ao nível tecnológico de cada produtor ou empresa, quanto às condições de serem utilizadas e do tempo de armazenamento. A pós-colheita é também uma etapa importante e deve ser planejada no contexto da produção de nozes, pois possibilita que o produtor obtenha preços diferenciados e permite a disponibilidade de nozes de qualidade ao consumidor, com baixo grau de oxidação (rancificação), mesmo em períodos fora da janela de colheita.

Novos desafios em tempos de Covid-19

Eduardo Basso – Conselheiro Fiscal do IBPecan



Encontro de pré-fundação do IBPecan: outubro de 2018

Em abril vimos que os preços praticados para nozes pecan com casca nos Estados Unidos e México eram, para tamanhos Oversize de U\$ 5,53, Extra Large U\$ 4,93, Large U\$ 4,88, Medium U\$ 4,39, e Small U\$ 3,36. Temos consolidada a importação da Alemanha de nozes sem casca, em 2019, no valor de U\$ 56,4 milhões, com 4,906 milhões de quilos e média de U\$ 11,50/Kg. Na Holanda, em 2019, importaram U\$59,6 milhões, com 4,050 milhões de quilos, média U\$ 11,83/Kg, 90% de origem americana. Sabemos que estes preços animam os produtores brasileiros. O que não sabemos é como será este futuro após pandemia e ao longo do tempo necessário para vencê-la.

Já com várias semanas confinados, refletimos sobre os efeitos da pandemia. Além da precaução, aparece o efeito na economia, com possibilidades de forte recessão. É importante conscientizar as pessoas do perigo desta pandemia, suas consequências, a origem destes desequilíbrios e a não entrar no jogo dos interesses não republicanos de parte dos políticos e econômicos, por parte de empresas de comunicações, que subordinam a saúde da população e a paralisação de um país aos seus objetivos. Como consequência, poderemos ter a presença de um radicalismo indesejável, comprometendo o sistema democrático.

Infelizmente a história não poupa ninguém e nos chama para responsabilidades pela nossa parte na busca de soluções no curto e longo prazo. A pandemia está desorganizando a oferta e demanda, o sistema de crédito e o comércio. Coloca todos de joelhos diante de uma ameaça invisível. O vírus não informa quando, de que forma e como vai atacar. O sofrimento se espalha com os óbitos. Com toda a tecnologia e a informação existente não foi possível se preparar para esta guerra invisível. Mostra a nossa fragilidade e questiona o nosso modo de vida.

Com liberdade buscamos a riqueza e um melhor padrão de vida. Sabemos que se a população mundial vivesse no padrão de consumo dos Estados Unidos precisaríamos de quatro planetas para equilibrar a natureza. Este descompasso nos leva à desigualdade e ao sofrimento. O conceito de sustentabilidade nos leva a priorizar o que é mesmo necessário para uma vida boa.

Em casa, nas conversas, aparece o mistério da morte sempre pedindo resposta, especialmente pelos filhos e netos. Difícil entender a liberdade da criatura humana como um ato de amor do seu Criador e que este mistério nos exige um profundo ato de Fé. Confiança e solidariedade criativa é a convocação do Papa Francisco. O medo não pode nos paralisar. Somos demasiadamente frágeis e dependentes uns dos outros e com Aquele que nos Criou.

O vírus nos mostra que somos todos iguais, que temos que mudar o modo como tratamos a natureza, que criamos conflitos e guerras devido à hipocrisia e inveja. Dedicamos pouco tempo à família, ao carinho e aos amigos. Esquecemos de proteger a natureza e de produzir de forma sustentável.

Podemos viver de forma mais simples, fazendo o bem e protegendo uns aos outros. Deixemos de construir palácios para nossos desembargadores e façamos hospitais para servir ao povo, menos estádios e mais redes de esgotos para todos terem melhor saúde. Atentos aos destinos dos recursos públicos, vamos fazer com que a qualidade de vida e da educação dos nossos filhos sejam prioridades.

Com o afastamento entre as pessoas perdemos o convívio social e parte do familiar. Esperamos ganhar tempo até que a tecnologia encontre soluções para controlar o Covid-19. Só assim os grupos de risco terão a esperança de viver mais. Neste tempo o Estado perderá receitas importantes e parte da população perderá o trabalho. Que lições vamos tirar desta crise? Refletindo entenderemos melhor a importância da solidariedade, da disciplina e da responsabilidade.

Estamos colhendo a safra brasileira de pecan. Escutamos de alguns produtores um custo de produção entre R\$ 10 a 12,5 mil reais por hectare. Considerando que estamos em um ano "off", com problemas climáticos e uma produtividade média estimada de 710 Kg/ha (50% do ano 2019), temos um custo aproximado de R\$ 16,00 por quilo, ou ao redor de U\$ 3,00. As contraofertas que começam a aparecer para pecan descascadas estão ao nível de US 11,50 CIF Holanda. Fica próximo dos preços de R\$ 60,00/Kg. Neste patamar de preços, poderemos superar as dificuldades impostas pelo clima.

Acreditando no futuro deste país e deste negócio, o IBPecan busca as melhores soluções para que produzamos um alimento saudável, sustentável e rentável. Negócios são feitos de forma respeitosa, em que todos ganham, gerando uma sinergia onde possamos emergir desta situação mais fortes. Unidos, seguimos acreditando que podemos criar um futuro melhor para todos.