

BRASIL pecan

ANO 1 | EDIÇÃO 2 | NOVEMBRO 2025

REVISTA BRASILEIRA DA PECANICULTURA

POR PRODUÇÃO E PRODUTIVIDADE

**2º Encontro Nacional da Pecanicultura
vai tratar da melhoria com foco em
maior rentabilidade**

ARGENTINA

*Padroniza o
custo de produção*

MINIFÚNDIOS

*Principal fonte
de renda*

SAFRA 2026

*Para recuperar
perdas anteriores*

CELEIRO

*RS produz 90%
da pecan nacional*

A qualidade da noz-pecã brasileira e seu

Pesquisa revela quais cultivares se destacam pela estabilidade e podem fortalecer o setor alimentício

JESSICA FERNANDA HOFFMANN¹, VIVIANE DA SILVA MEDEIROS¹, LUIZA ALTISMO POETA CEZAR¹, ARTHUR JACOB SCHWARZ¹, VALMOR ZIEGLER¹, CRISTIANO DIETRICH FERREIRA¹, CARLOS ROBERTO MARTINS²

¹MESTRADO PROFISSIONAL EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE - INSTITUTO TECNOLÓGICO EM ALIMENTOS PARA A SAÚDE - ITT NUTRIFOR - UNISINOS

²EMBRAPA CLIMA TEMPERADO

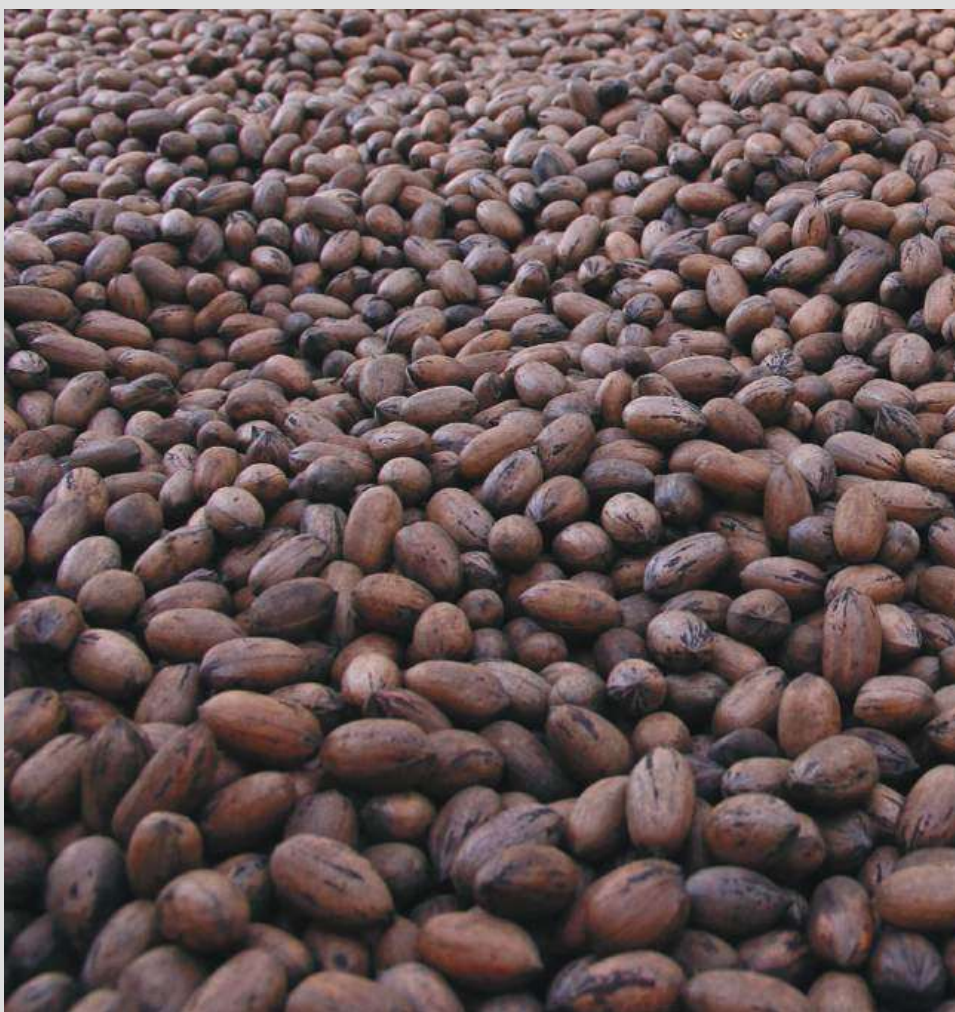
Do pomar à agroindústria

Com sabor suave e perfil nutricional diferenciado, a noz-pecã reúne gorduras boas, proteínas, fibras e compostos antioxidantes que fazem dela uma verdadeira aliada da saúde. Por isso, o ingrediente vem despertando o interesse da indústria alimentícia, que busca produtos funcionais e com valor agregado para atender um consumidor cada vez mais exigente.

Por que estudar a qualidade da noz-pecã?

Apesar de todo o potencial, a qualidade da noz-pecã pode variar bastante conforme a cultivar plantada, o clima e, principalmente, com o manejo do pomar e de pós-colheita. Além dos aspectos do pomar, fatores como o armazenamento e o tempo entre a colheita e o processamento influenciam diretamente no sabor, na durabilidade e até no aproveitamento agroindustrial do fruto.

Para entender melhor essas diferenças, pesquisadores da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), em parceria com a Embrapa



Clima Temperado e o Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan), analisaram amostras de noz-pecã produzidas no Rio Grande do Sul nas safras de 2023 e 2024. O objetivo foi avaliar quais cultivares apresentam maior estabilidade e qualidade, favorecendo seu uso em larga escala pela indústria.

Como foi feita a pesquisa

As amostras analisadas vieram de propriedades rurais conhecidas como unidades de referência produtiva de pecan (URPecan), localizadas em diferentes regiões produtoras do estado. O trabalho envolveu

desde a coleta e o acondicionamento cuidadoso das nozes até análises em laboratório.

Dois indicadores foram observados:

- Acidez, que revela a degradação das gorduras, e
- Índice de peróxidos, que mede a oxidação do óleo — processo que pode levar à rancificação.

Esses parâmetros são essenciais para definir o frescor e a estabilidade do produto, fatores determinantes para sua aplicação em alimentos processados.



potencial para a indústria de alimentos



O que os resultados mostraram

Os dados revelaram diferenças marcantes entre as safras e entre as cultivares analisadas. Em 2023, algumas amostras apresentaram altos níveis de oxidação, o que compromete o uso industrial. Já em 2024, os resultados foram mais positivos: houve redução nos índices de acidez e de peróxidos, indicando avanços no manejo pós-colheita e nas condições climáticas do período.

A cultivar que se destacou foi a barton, porém, de dois pomares

diferentes: barton CTC011CI e barton CHF535. Ambas as amostras apresentaram excelente estabilidade, com baixos níveis de acidez e oxidação, demonstrando grande potencial para uso na indústria alimentícia. Essas variedades se mostraram especialmente adequadas para produtos que exigem longa vida útil, como snacks, confeitos e ingredientes funcionais.

Por outro lado, cultivares como melhorada e shawnee tiveram índices de oxidação mais altos, o que pode limitar seu uso em aplicações mais sensíveis ou exigir cuidados extras na conservação.

Um ingrediente com futuro promissor

Os resultados reforçam o potencial da noz-pecã brasileira como um ingrediente de alto valor para o setor de alimentos. Além de ser nutritiva e saborosa, a oleaginosa pode agregar qualidade e inovação a uma ampla gama de produtos — de snacks e sobremesas a pastas vegetais e bebidas plant-based.

Investir em boas práticas de colheita, secagem e armazenamento, assim como escolher cultivares mais estáveis, são passos essenciais para consolidar o Brasil como referência na produção de noz-pecã de qualidade.

Como destaca a equipe responsável pelo estudo, conhecer melhor as características das cultivares e suas respostas ao ambiente é uma estratégia fundamental para fortalecer a cadeia produtiva, aumentar a competitividade e abrir novas oportunidades para a indústria nacional.

A noz-pecã brasileira em perspectiva

Com sua combinação de sabor, nutrição e versatilidade, a noz-pecã se firma como um ingrediente estratégico para a alimentação do futuro. E os resultados dessa pesquisa apontam um caminho promissor: a união entre ciência, produtores e indústria é o que permitirá transformar o potencial da nogueira-pecã em valor real para o campo, para o mercado e para o consumidor.