

BOLETIM INFORMATIVO

INSTITUTO BRASILEIRO DE PECANICULTURA



IBPecan
INSTITUTO BRASILEIRO DE PECANICULTURA



NESTA EDIÇÃO

**O BALANÇO DA PECANICULTURA EM 2023
E AS PERSPECTIVAS PARA O ANO DE 2024**

EDITORIAL E EXPEDIENTE

CONSELHO DIRETOR E CONSELHO FISCAL IBPECAN - 2023/2024

Presidente: Eduardo Basso
Vice-presidente: Karion Sandrei Minussi
Secretário: André Cassol Lopes
Secretário Suplente: André Cassol Lopes Filho
Tesoureiro: Eduardo Mendes Klumb
Tesoureiro Suplente: André Bento Monticelli
Relações Públicas: Carlos Eduardo Scheibe
Primeiro Conselheiro Fiscal: Arlindo Marostica
Segundo Conselheiro Fiscal: Eduardo Dicklhuber Baumhardt
Terceiro Conselheiro Fiscal: Jodimar Luís Zaffari
Primeiro Conselheiro Fiscal Suplente: Leandro da Silveira Souza
Segundo Conselheiro Fiscal Suplente: Luiz Antonio Fioravanso
Terceiro Conselheiro Fiscal Suplente: Eudes Romano Marchetti

EQUIPE DE COORDENAÇÃO

Coordenador Técnico: Demian Segatto da Costa
Coordenador Inovação: Eduardo Mendes Klumb
Coordenador Comercial: Flávio Herter
Representações Regionais: Lailor Garcia
Coordenação Minor Crops: Danielle Galvan
Turismo: Maria Tereza de Carli
Novos Mercados: Daniel Basso

UM 2024 DE ESPERANÇA E REALIZAÇÕES

Em um tempo em que os problemas são muitos e as incertezas estão elevadas, temos que nos libertar do encantamento do flautista de Hamelin, onde há apenas soluções fáceis que nos levam à destruição. Temos que assumir nosso papel de forma clara e consciente de que estamos tomando decisões de longo prazo.

Desta forma, nos preparamos para um futuro previsível. Exige um investimento de todos, especialmente uma união forte e vencedora. As soluções "século passado" não serão válidas para uma época digital.

No IBPecan, mais do que associados, criamos amigos e grandes companheiros de jornadas.

Neste Natal, vamos gravar em nossos corações a gratidão pelo esforço de cada um em tornar este futuro factível, uma realidade viável! Agradecemos a todos por participarem do IBPecan e entregarem, a nós, suas contribuições.

E lhes proponho, vamos fazer uma reflexão sobre como tornar este nosso mundo mais seguro, mais justo e mais livre. Que cada um sinta o pulso do tempo e ouça o coração de Deus. E que tenhamos um ano novo com saúde, com grandes realizações e iluminando nosso próximo.

Eduardo Basso
Presidente do IBPecan

PUBLICAÇÃO DO INSTITUTO BRASILEIRO DE PECANICULTURA

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO
AGROEFFECTIVE - WWW.AGROEFFECTIVE.COM.BR

JORNALISTAS RESPONSÁVEIS
REJANE COSTA (MTB 00.807/81)
NESTOR TIPA JÚNIOR (MTB 9836)

REDAÇÃO
IEDA RISCO, LARISSA MAMOUNA, ANDRÉIA ODRIÓZOLA

AVENIDA PRESIDENTE FRANKLIN ROOSEVELT, 1.264, LOJA 36. PORTO ALEGRE (RS)
CONTATOS: CONTATO@IBPECAN.ORG WWW.IBPECAN.ORG
FONES: (51) 3103-5299 | (51) 99829-1140

ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS



@IBPECAN



/IBPECAN

PECANICULTURA BRASILEIRA MIRA MERCADO DE EXPORTAÇÃO PARA O ANO DE 2024

IBPecan trabalha com perspectiva de alcançar especialmente o mercado chinês para a noz-pecã no próximo ano

Com aproximadamente 7 mil toneladas produzidas em 2023, os pecanicultores tiveram um ano que começou com preços elevados. O motivo foi uma demanda forte no mercado nacional e também uma demanda importante no mercado internacional, gerando otimismo aos produtores. A avaliação é do presidente do Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan), Eduardo Basso.

Segundo o dirigente, nesse processo de fazer com que a noz-pecã brasileira seja conhecida os produtores tiveram uma abertura maior e novas informações sobre como desenvolver as suas empresas. "Fomos para a Argentina e visitamos uma grande empresa que descasca lá cerca de 1,5 mil toneladas de noz-pecã por



ano, onde tivemos uma abertura total, uma transparência de informações, uma oportunidade de integração com eles, que deixou os brasileiros realmente encantados",

Pecãnbre *Há 18 anos*

No mercado, a Indústria Pecãnbre se destaca no mercado pela altíssima qualidade de seus produtos. Com investimentos significativos em estrutura física, tecnológica e inovação é uma referência no mercado quando assunto é nozes pecan.

Os diretores da empresa, Joelcio Chiamulera, sua esposa Leticia e o filho do casal Franciel, juntamente com sua equipe não medem esforços para elevar o nível de qualidade dos produtos que oferecem aos consumidores. Atualmente a empresa atende clientes em mais de 10 estados brasileiros, conta com 25 colaboradores em uma área de 1400 metros quadrados e pretendem ampliar mais 300 metros até o final de 2023, visando atender as demandas, assim se destacando no município de Ilópolis no segmento de beneficiamento de nozes pecan e derivados.

51.9707.4652 - 51.9811.2485 - ILÓPOLIS / RS - www.pecanobre.com.br

destaca, acrescentando que nessa missão tiveram também a oportunidade de conhecer uma indústria que prepara nozes para exportação com casca, com uma capacidade de aproximadamente 600 toneladas por ano. Basso lembra também desta integração do setor com os argentinos e uruguaios, tendo como objetivo a vontade de criar e construir estratégias comuns na parte comercial, na parte tecnológica, para o desenvolvimento da pecanicultura. "Há uma preocupação muito grande. O Brasil, com certeza, tem um mercado importante de consumo, que os argentinos e os uruguaios almejam participar, e, por outro lado, eles têm uma qualidade na produção de mudas, na qualidade de produção dos pomares e na própria indústria que enriquece todos os brasileiros", salienta. Outra oportunidade do mercado internacional foi a visita de chineses que tiveram uma apresentação de todo o perfil da produção brasileira de noz-pecã e, na sequência, visitaram alguns produtores que estavam

interessados em receber esta delegação e já fechando negócios com volumes acima de US\$ 1 milhão. "Na medida que eles conhecem o nosso produto, conhecem a qualidade dos nossos pomares, conhecem a forte mentalidade empresarial que os produtores têm, fecham negócios e estão se preparando para que no ano de 2024 os volumes sejam ainda maiores", frisa.

Outro fator importante, conforme o presidente do IBPecan, é a busca de novos investidores, em especial do hemisfério Norte, querendo comprar terras e fazer pomares de noz-pecã com áreas acima de 500 hectares. "Eles vieram aqui, olharam a qualidade do solo, a percolação, a medida que a água penetra no solo para fazer uma fertirrigação e saíram muito contentes, especialmente conhecendo as leis brasileiras, as vantagens e as desvantagens que se processam em uma concorrência internacional por investidores", explica,

Durante a Expointer, Basso lembra também a visita de clientes internacionais e nacionais,



metal schilin Ltda.

LINHA BENEFICIAMENTO DE NOZES



www.schilin.com.br  @metalschilin  metal schilin Ltda

 (55) 3376 5600

 Av. Presidente Kennedy, 3915 - PANAMBI - RS

onde puderam promover os produtos brasileiros, não só do produto com casca e descascado, mas também já com produtos com maior nível de industrialização como cremes, bebidas e linhas que os produtores prometem anunciar em breve. "A potencialidade e a qualidade deste fruto para a saúde dos brasileiros é excelente e traz um bem para todos. Então, nos eventos, como Expointer e demais feiras, conseguimos promover o setor com conferências, por exemplo, como tivemos em Glorinha, Viamão, Cachoeira do Sul, e que ainda ocorrerá em Itá, Santa Catarina. Nestes momentos podemos mostrar todo o potencial que a noz-pecã tem e traz de riqueza para os produtores", salienta.

Entre as atividades destacadas no ano pelo dirigente estão a abertura da colheita da Noz-Pecã, em Santa Maria (RS), que, segundo Basso, trouxe prestígio, promoção para a pecanicultura e se tornou um grande momento para o setor. Além disso, o primeiro Encontro Nacional de Pecanicultores (ENAPecan), realizado no fim de novembro, em Encruzilhada do Sul (RS), foi outro momento de destaque para a noz-pecã em 2023.

Para o ano de 2024, de acordo com o

presidente do IBPecan, os produtores têm fortes expectativas. A missão do governo do Estado para a China neste final de ano abriu perspectivas para o mercado daquele país. "Sabemos que os nossos representantes estão trabalhando fortemente para que isso aconteça. Isso será uma vitória e uma garantia de futuro para esses dois mil produtores de noz-pecã do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina e do Paraná, garantirem todo o seu processo de comercialização futura com bons resultados", observa.

Ainda para o próximo ano, a ideia, conforme o dirigente, é melhorar a qualidade da noz-pecã brasileira, aumentar a produtividade dos hectares em produção e ter um preço dentro de um patamar médio em nível internacional, fazendo com que esses produtos mais saudáveis do mercado possam chegar dentro da porteira dos produtores. "Nossos grandes objetivos para 2024 é ter uma safra que não deve ser menor do que a de 2023, mas com patamares de preço e produtividade cada vez melhores. Os desafios que o setor tem a longo prazo são importantes e vão fazer com que todos nós tenhamos a responsabilidade de conversar sinceramente, com muito respeito, buscando um objetivo de maior valor e mais produção para todos", avalia.



SHAKER PARA COLHEITA

Nozes, oliveira e outros frutos

FAÇA SUA COMPRA PROGRAMADA

Garanta qualidade, segurança, agilidade e rentabilidade para sua colheita.

51.99654.8142
www.kcm.ind.br

Mod 700

Mod 750

Mod 780

Kcm

BENEFÍCIOS DO CONSUMO DA PECAN E COMO INCLUIR NA DIETA

*Fernanda von Poser Maffei**

A busca por uma alimentação saudável está bem ativa entre a população, tanto os mais jovens quanto os mais velhos. Pelo menos é um tema constantemente abordado nas rodas de conversa e também um conteúdo bastante acessado nas redes sociais. Para fundamentar um pouco, vamos falar o que é alimentação saudável. Embora seja considerada, além de um fenômeno biológico, uma representação social com valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais (ABROSI; GRISOTTI, 2022), é aquela que atende todas as exigências do organismo por ser fonte de nutrientes importantes, satisfazendo as necessidades nutricionais individuais (LIMA JÚNIOR, 2020). Vale ressaltar que saudável é consumir aquilo que é necessário em termos de qualidade e quantidade, não significando que, por ser saudável, o alimento deve ser consumido em demasia ou somente esse alimento.

Na dieta saudável, mais importante do que excluir alimentos considerados não saudáveis, aqueles ricos em gordura saturada e em açúcar, é incluir alimentos com propriedades funcionais e até mesmo terapêuticas. Um alimento que é bom exemplo de alimento funcional, pois contém uma grande variedade de nutrientes essenciais à saúde, é a noz-pecã, da família das nuts. De acordo com estudos científicos, o consumo de nozes, amêndoas, amendoim, castanha-do-pará, castanha-de-caju, pistache, avelã e macadâmia tem relação direta com a prevenção e redução do risco de doenças cardiovasculares em 30%, câncer em 15%, morte prematura em 22%; diabetes e doenças respiratórias em 40% (DUNNING, 2016). A noz-pecã foi identificada como uma



como uma das fontes mais ricas de polifenóis na alimentação (PEREZ-JIMÉNEZ et al, 2010), com alto poder antioxidante.

Enriquecendo a composição desse alimento, encontramos em sua composição vitaminas do complexo B (fundamental para converter carboidratos em energia para abastecer o corpo), vitaminas A, C, K e E (KING et al, 2008; USDA, 2015) e minerais como cromo, selênio, cálcio, ferro, cobre (produção de glóbulos vermelhos e à função das células nervosas), manganês, zinco (atua no sistema imunológico e defesa do corpo), magnésio e potássio (MOODLEY; KINDNESS; JONALAGADA, 2007), muito importantes nos tratamentos de osteoporose.

As nozes são fonte de gordura boa, ou seja, o tipo de gordura que tem função de proteção no organismo, que auxilia na perda de peso, protege contra doenças, devido às suas propriedades anti-inflamatórias, e ajuda no

funcionamento da memória e do coração, assim como na regulação da pressão arterial, por ter potencial antioxidante. A única coisa que deve ser observada é seu elevado valor calórico. Mas, mesmo com essa característica, ainda favorece o emagrecimento, por possuir baixo teor de carboidrato, proporcionar saciedade por causa da gordura que oferece, além de que todo seu conteúdo é aproveitado pelo corpo para processos metabólicos e geração de energia.

As proteínas contidas na noz-pecã apresentam todos os aminoácidos essenciais, aqueles que não são produzidos pelo organismo e precisam, sim, ser consumidos por meio da alimentação. Por essa razão, configura uma ótima alternativa proteica para os indivíduos vegetarianos ou mesmo aqueles que possuem indicação de reduzir o consumo de gordura saturada presente nos alimentos cárneos (VENKATACHALAM; SATHE, 2006).

Quanto consumir para obter os benefícios

METALÚRGICA TD DORNELES

Máquinas para Beneficiamento da noz pecan.

Máquinas para Descascar noz pecan, pequena, média e grande, Exaustores, secadores, classificador, mesa de limpeza, esteiras automatizadas, elevadores, Dalls transportadora, triturador.

Além desses maquinários fabricamos linhas pequenas, e grandes automatizadas..

Para atender a todos os produtores, máquinas com garantia e suporte técnico.

Nossa empresa presa pela qualidade dos produtos de nossos clientes e com isso hoje já ajudando grande maioria ganhar mercado pela qualidade de produto.

O beneficiamento da noz pecan para obter um ótimo resultado requer dedicação e cuidado em sua colheita, pós colheita, descasque e pós descasque.

Hoje nossas máquinas tem um rendimento de 80% de amêndoa inteiras se realizar o processo se secagem e classificação estiver correto(sem pre aquecimento).

Agradecemos a todos produtores que se dedicam a pecanicultura e trazem produtos de qualidade para nosso mercado e para vida e saúde dos consumidores.

Venha conhecer nossa empresa

Endereço: Diamantino carvalho da Fonseca

Cidade: Cachoeira do Sul

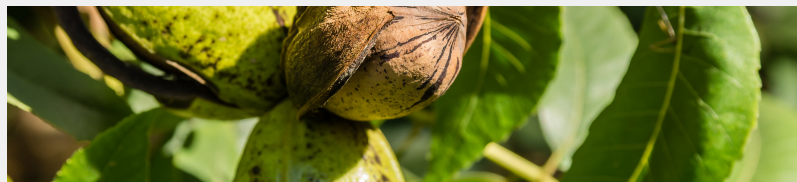


Contato(51)99553-3341

deste alimento? A dose diária recomendada varia em torno de 30-40g, 5 a 6 unidades, sendo que, para crianças, 2-3 unidades já são suficientes para o aporte de nutrientes.

Manteiga de nozes

Indicação de uso: 1 colher de sopa para passar no pão ou para consumir junto com 2 colheres de sopa de granola - lanche da tarde. Outra forma de usar esta receita é misturando 1 colher de sopa com ½ xícara de azeite de oliva extravirgem e ¼ xícara de folhas de manjeriço, bater no mixer e usar como molho para massa ou batata assada ou mesmo sobre uma carne ou salada de folhas verdes.



Ingredientes: 1 xícara nozes-pecã, uma pitada de sal, canela a gosto.

Modo de preparo: em uma forma, espalhe bem as nozes inteiras ou em pedaços e leve ao forno para dourar um pouco. Cerca de 10 minutos. Fique de olho para não passar do ponto. Retire do forno e espere esfriar. Coloque num processador e bata até ficar no ponto de manteiga.

Bolo integral

Indicação de uso: pode ser consumido no café da manhã ou lanche da tarde combinado com chá ou água saborizada.

Ingredientes: 3 ovos, 2 bananas brancas/prata maduras ou use 1½ banana-nanica, 1/4 xícara de óleo de coco ou azeite de oliva, 1 xícara de pecan, 1/3 xícara de açúcar mascavo, 1 pitada de sal, 1 colher de sobremesa de fermento em pó, 1 colher de sopa de vinagre de maçã ou substitua pelo vinagre da sua preferência (opcional), 1 colher de sobremesa de canela em pó ou baunilha (opcional), 1/3 xícara de sementes de girassol (opcional), 1 colher de sopa de psyllium.

Modo de preparo: pré-aqueça o forno a 160°C e unte a forma com óleo e um pouco de farinha. No liquidificador, adicione os ovos, as bananas, o óleo, as nozes, o açúcar, o sal, a canela e o vinagre. Processe tudo até virar uma massa grossinha e homogênea. Finalize adicionando o fermento em pó, as sementes de girassol e o psyllium. Mexa rapidamente com uma espátula e colocar a massa na forma. Asse por aproximadamente 30 minutos em forno preaquecido a 160°C ou faça o teste do palito (se você espetar o palito e ele sair limpo, é porque está pronto).



CURSO **ONLINE** ELEVAGRO

ADUBAÇÃO NITROGENADA EM POMARES DE NOGUEIRA-PECAN

O passo-a-passo da adubação nitrogenada em pomares de nogueira-pecan.

Certificado de 20h

Tutor
Me. **Jonas Janner Hamann**



Matricule-se já

tecnoplanta
O futuro germina aqui.



A Tecnoplanta Florestal é uma empresa especializada na produção de mudas das mais variadas espécies, um trabalho realizado com muita dedicação e tecnologia de ponta. Temos a segurança de lhe oferecer mudas com sanidade total e elevado padrão genético.

<https://www.facebook.com/TecnoplantaFlorestal>

(51) 3482-1226 tecnoplanta@tecnoplanta.com.br



Nozicultor!
Aqui você encontra inovações e qualidade

SOLUÇÕES INOVADORAS EM BENEFICIAMENTO DE NOZ PECAN



Selecionador Rotativo de Noz Pecan por tamanho Automatizado



Conjunto de Secadores Rotativos com alimentador de Forno e Forno Elétrica Automatizado



Classificação de Noz Pecan com Exclusão de Vazias



Nozes dentro do secador rotativo



Alimentador de Forno Elétrico Automatizado com queima de pellets e cascas de Noz Pecan

Secadores Estáticos de 900 litros à 6.000 litros
Fornalhas com controle automático de temperatura



Soluções práticas de baixo custo (Fornalhas à Lenha)



Fornalha Elétrica

Rovler Indústria de Agroequipamentos Ltda.
Rua Duque de Caxias, 680 - CEP 95.800-000 - Venâncio Aires - RS
Fone/Fax: (51) 3741-8728 (51) 99644-0064 (51) 99314-2648
E-mail: rovlr@rovlr.com.br - Site: www.rovlr.com.br

Referências

ABROSI, C; GRISOTTI, M. O guia alimentar para população brasileira (GAPB): uma análise à luz da teoria social, 2022. Disponível em: <https://bit.ly/3RiOuT7>.

DUNNING, H. A handful of nuts a day cuts the risk of a wide range of diseases. 2016. Imperial College London. Disponível em: <https://bit.ly/3N2fXEf>.

KING J. C. et al. Three nut and peanuts as component of healthy diet. The journal of nutrition, v. 138, n 9, p. 1736S-1740S, 2008.

LIMA JÚNIOR, L. C. Alimentação saudável e exercícios físicos em meio à pandemia da covid-19. Boletim de Conjuntura (BOCA), vol. 3, n. 9, 2020.

MOODLEY, R.; KINDNESS, A.; JONNALAGADDA, S. B. Elemental composition and chemical characteristics of five edible nuts (almond, Brazil, pecan, macadamia and walnut) consumed in Southern Africa. Journal of Environmental Science and Healthy, Part B, v. 42, n 5, p. 585-591, 2007.

PEREZ-JIMENEZ, J. et al. Identification of the 100 richest dietary sources of polyphenols: an application of Phenol-Explorer database. European Journal of Clinical Nutrition, v. 64, n3, p. S112-S120, 2010.

VENKATACHALAM, M. SATHE, S. K. Chemical composition of selected edible nuts seeds. Journal of agricultural and food chemistry, v 54, n 13, p 4705-4714, 2006.

* Nutricionista graduada pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos). Pós-graduada em medicina do esporte e ciências da saúde pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS) e em nutrição clínica pela Universidade Gama Filho (UGF). Mestre em alimentação, nutrição e saúde pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Foi coordenadora técnica de nutrição do Serviço Social do Comércio (Sesc) e consultora de nutrição do trabalhador na Copelmi Mineração e na Companhia Riograndense de Valorização de Resíduos (CRVR). Prestou serviço de nutrição clínica na John Deere Montenegro e Dana Gravataí. Faz consultoria na área de alimentos e gastronomia. Nutricionista esportiva e comportamental na Clínica NutriSSoma (Porto Alegre/RS). Credenciada do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) para instrutoria e consultoria na área de alimentos e segurança dos alimentos. Chefe da nutrição da Aeronáutica em Canoas/RS, área de alimentação do trabalhador.

IBPECAN RECEBE ESTUDO COM POTENCIAIS COMPRADORES EXTERNOS DA NOZ-PECÃ

Pesquisa elaborada pelo Exporta RS, da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, também trouxe informações sobre possibilidades de abertura do mercado chinês

A abertura do mercado chinês para a noz-pecã brasileira foi tema de reunião entre o Instituto Brasileiro de Pecanicultura (IBPecan) e o secretário estadual de Desenvolvimento Econômico, Ernani Polo. Na oportunidade, foi entregue uma pesquisa setorial realizada pelo Programa Exporta RS, da Sedec, com o objetivo de prospectar e identificar potenciais mercados compradores de fora do país para o produto.

O presidente do IBPecan, Eduardo Basso, agradeceu o estudo lembrando que o setor tem mais de dois mil pequenos produtores de noz-pecã. “Nós precisamos exportar e a China é o principal destino, uma vez que o país asiático compra 80% deste produto para consumo com casca”, destacou afirmando estar contente com o engajamento da secretaria e sua equipe nesse processo. “É na soma dessas energias que vamos conseguir fazer com que realmente esses pequenos produtores possam se tornar grandes exportadores”, pontuou.

O secretário Ernani Polo disse que este é um primeiro passo, sendo também importante trabalhar alinhado com a Secretaria da Agricultura e o Ministério da Agricultura.

Lembrou que na missão realizada há poucos

dias para a China, chefiada pelo vice-governador do Estado, Gabriel Souza, o desejo de exportar noz-pecã para aquele país foi colocado em uma reunião no Ministério da Agricultura chinês. Segundo Polo, foi destacado que a produção no Rio Grande do Sul é de qualidade e que tem crescido nos últimos anos pela organização do setor. Informou que houve uma sinalização durante o encontro de que no próximo ano a intenção da China é aumentar em 100 milhões de dólares a aquisição de alimentos gerais com o Brasil.

O coordenador do Programa Exporta RS, Silvio Andriotti, também se manifestou informando que o estudo buscou identificar os principais países compradores e dentro deles quais os potenciais importadores. Disse que foi um trabalho de pesquisa bem elaborado com cruzamento de dados.

Ao final da reunião, Eduardo Basso enfatizou que já ter os mercados e os clientes é um grande passo para que cada exportador realize os seus negócios. Também participaram do encontro a equipe da Divisão Exporta RS e o diretor do Departamento de Promoção Comercial e Assuntos Internacionais (DPCI), Evaldo Silva Júnior.

