PINHÃO: UMA OPÇÃO VERSÁTIL E SUSTENTÁVEL PARA A DIETA DE PESSOAS COM DOENÇA CELÍACA

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

SANCHES; Tales Leon Biazão [1], VENDRAME; Pedro Rodolfo Siqueira [2], MELAN; Rodrigo Libanez [3], CAPUCHO; Pablo Henrique Paschoal [4], VIEIRA; Saulo Fabiano Amancio [5], SUGUIHIRO; Vera Lucia Tieko [6]

RESUMO

O pinhão é o termo designado para se referir à semente do Pinheiro-do-Paraná ou Pinheiro-Brasileiro (*Araucária Angustifólia*). O sul do país é o maior produtor de pinhão com concentração das Araucárias no Estado do Paraná. O pinhão orgânico tem um grande potencial de produção no Paraná, estado que é um importante produtor dessa semente no Brasil. A produção orgânica de pinhão no Paraná pode ser uma alternativa interessante para os produtores que desejam adotar práticas mais sustentáveis e reduzir os impactos ambientais e sociais da produção convencional. O pinhão orgânico tem um grande apelo comercial, já que é um produto cada vez mais valorizado pelos consumidores que buscam alimentos mais saudáveis e sustentáveis. Além disso, o pinhão vem sendo estudada como uma possível alternativa alimentar para pessoas com doença celíaca, uma vez que é naturalmente isento de glúten, com baixo índice glicêmico e grande quantidade de proteínas, fibras, minerais e compostos fenólicos. Desta forma, a produção do pinhão orgânico se apresenta como uma oportunidade de aumento substancial do mercado consumidor, pois atenderia às exigências de países que têm interesse na importação de produtos com certificação orgânica ao passo que alcançaria um público específico que são os portadores da doença celíaca. Além disso, o pinhão é tido como um produto que, devido às suas características, não costuma ser manejado com a utilização de uso de agrotóxicos, adubos químicos sintéticos, organismos geneticamente modificados (OGMs) e outros insumos artificiais que possam prejudicar a saúde humana ou o meio ambiente, o que é visto pelos especialistas como um facilitador para a certificação das sementes. No entanto, o que a pesquisa conseguiu identificar até o momento é que os produtores ainda não atuam no mercado se valendo desse diferencial, em virtude da ainda incipiente organização da cadeia de valores do pinhão. Para explorar o potencial comercial do pinhão como alimento orgânico e também direcionado para celíacos, foi realizado um estudo qualitativo com 30 produtores que participaram de um focus group. Os produtores expressaram interesse em produzir e comercializar produtos à base de pinhão para celíacos, mas destacaram alguns desafios a serem enfrentados, como a falta de conhecimento sobre a doença celíaca e sobre a regulamentação de produtos sem glúten, além da necessidade de investimentos em pesquisa e desenvolvimento de novos produtos. Eles destacaram ainda a importância de se promover o consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, como o pinhão, que é normalmente produzido sem a utilização de aditivos químicos e levando em consideração o manejo sustentável da floresta. Em resumo, o estudo apontou que o pinhão pode ser uma alternativa alimentar interessante para pessoas com doença celíaca, mas ainda é preciso superar alguns desafios para que ele possa ser produzido e comercializado de forma mais ampla. A pesquisa também destacou a importância de se investir em educação e informação sobre a doença celíaca, sobre produtos sem glúten e sobre a produção

[1] Universidade Estadual de Londrina, tales.leon.sanches@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, vendrame@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina, rodrigo.libanezm@gmail.com
[4] Universidade Federal do Paraná (UFPR), pablo.henrique@uel.br
[5] Universidade Estadual de Londrina, Saulo@uel.br
[6] Universidade Estadual de Londrina, Suguihiro@uel.br

orgânica e o processo de certificação dos produtos, além de estimular a produção e o consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis.

PALAVRAS-CHAVE: Araucária Angustifólia, celíacos, pinhão

[1] Universidade Estadual de Londrina, tales.leon.sanches@uel.br
[2] Universidade Estadual de Londrina, vendrame@uel.br
[3] Universidade Estadual de Londrina, rodrigo.libanezm@gmail.com
[4] Universidade Federal do Paraná (UFPR), pablo.henrique@uel.br
[5] Universidade Estadual de Londrina, Saulo@uel.br
[6] Universidade Estadual de Londrina, Suguihiro@uel.br