

PSEUDOCEREAIS: DISTRIBUIÇÃO E ORIGEM DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO LUIZ GONZAGA - RS

Adriela Ferreira da Silva¹

Rafael Barcelos Medeiros²

João Luis de Moura Nimitt³

Alexandre Leal Senger⁴

Thais D Avila Rosa⁵

Resumo:

Entende-se por pseudocereais, grãos idênticos aos cereais por oferecerem proporção aproximada em alguns compostos como carboidratos, lipídeos e proteínas comparados aos cereais de modo geral como o trigo. Apresentam alto teor e qualidade da proteína, com ausência de glúten, além de possuir vitaminas e minerais em maior quantidade. estudos em relação à observação da cadeia produtiva dos produtos. A atual referência é motivada também por instigar a produção destas espécies na região, a fim de atender a demanda pelos grãos colaborando para a diversificação agrícola, além de disponibilizar o produto no comércio local. Deste modo, é possível destacar as necessidades de estudos que consigam descrever o caminho da produção até o consumidor deste nicho de mercado em crescimento. Para que o objetivo proposto fosse atendido dois objetivos específicos foram identificados: (i) identificar o mercado especializado no produto; (ii) identificar a procedência dos produtos encontrados no mercado especializado no município de São Luiz Gonzaga.

Palavras-chave: Amarantho, chia, quinoa

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

PSEUDOCEREAIS: DISTRIBUIÇÃO E ORIGEM DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO LUIZ GONZAGA - RS

¹ Aluno de graduação. adrielaferreira44@gmail.com. Autor principal

² Aluno de graduação. comercioalfamedeiros@gmail.com. Co-autor

³ Aluno de graduação. joao-nimitt@uergs.edu.br. Co-autor

⁴ Aluno de graduação. alexandre-senger@uergs.edu.br. Co-autor

⁵ Docente. thais.d.rosa@hotmail.com. Orientador



PSEUDOCEREAIS: DISTRIBUIÇÃO E ORIGEM DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO LUIZ GONZAGA - RS

1. INTRODUÇÃO

Entende-se por pseudocereais, grãos idênticos aos cereais por oferecerem proporção aproximada em alguns compostos como carboidratos, lipídeos e proteínas comparados aos cereais de modo geral como o trigo. Apresentam alto teor e qualidade da proteína, com ausência de glúten, além de possuir vitaminas e minerais em maior quantidade (AMAYA-FARFAN et al., 2005).

O amaranto (*Amaranthus cruentus*) espécie que vem ganhando destaque, por ser utilizada como opção para diversificação dos sistemas de cultivos agrícolas, além do seu valor nutricional o amaranto também pode ser utilizado na proteção do solo, como forragem e para produção de grãos de elevado valor nutritiva (SPEHAR, 2007).

Outro pseudocereal com um cunho atrativo é a quinoa (*Chenopodium quinoa*) uma espécie anual, que possui inúmeras vantagens sendo destacada a qualidade de sua proteína em que pode ser comparada a proteína do leite, caseína. A quinoa ganha espaço, pois serve de complementação na alimentação humana e animal, bem como alternativas de cultivos por se tratar de plantas com baixo colesterol e ausência de glúten (SPEHAR e SANTOS, 2002).

Rica em ômega 3 a chia (*Salvia hispânica*), também possui sua importância na alimentação humana, estudos também aferem sua utilização como opção de rotação no sistema plantio direto. Essa espécie apresenta grandes vantagens, além de propriedades nutricionais a chia oferece benefícios sobre a reeducação alimentar, fato esse que se torna atrativo e fazem com que muitos nutricionistas a utilizam nesse sentido (MIGLIAVACCA, et al., 2014).

Embora o consumo dessas espécies, ainda ser limitado a alguns países, o seu consumo vem ganhando destaque na alimentação. Este fato, inclusive é reconhecido por órgãos internacionais como a Food and Agriculture Organization/World Health Organization (FAO/WHO) e a National Aeronautics and Space Administration (NASA), onde a quinoa, por exemplo, é considerando “superalimento”. (JANCUROVÁ et al. 2009). Tendo em vista as propriedades presentes nos pseudocereais, e os estímulos realizados na tentativa de extensão da produção e consumo dessas espécies, o objetivo deste trabalho é descrever através de um estudo de caso como se dá a distribuição dos pseudocereais de forma in natura ao consumidor da cidade de São Luiz Gonzaga- Rio Grande do Sul.

Como justificativa para o desenvolvimento deste trabalho, se destaca poucos estudos em relação à observação da cadeia produtiva dos produtos. A atual referência é motivada também por instigar a produção destas espécies na região, a fim de atender a demanda pelos grãos colaborando para a diversificação agrícola, além de disponibilizar o produto no comércio local. Deste modo, é possível destacar as necessidades de estudos que consigam descrever o caminho da produção até o consumidor deste nicho de mercado em crescimento.

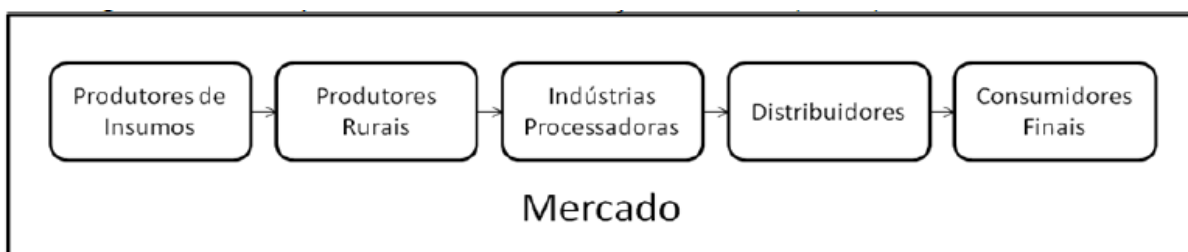
Para que o objetivo proposto fosse atendido dois objetivos específicos foram identificados: (i) identificar o mercado especializado no produto; (ii) identificar a

procedência dos produtos encontrados no mercado especializado no município de São Luiz Gonzaga.

2. METODOLOGIA

Este trabalho é referente a uma pesquisa básica pura com o desígnio peculiar de ampliação do conhecimento. Trata-se de uma pesquisa descritiva, utilizando-se do método de pesquisa, estudo de caso, para detalhamento de parte da cadeia produtiva dos pseudocereais que atende o mercado consumidor de São Luiz Gonzaga.

O modelo de acordo com Silva e Batalha (2000) é descrito na Figura 1. Este trabalho propõe-se, a partir do modelo descrito na figura, identificar quem são os Distribuidores dos pseudocereais no mercado consumidor do município, objetivando investigar a procedência do produto – Indústrias Processadoras.



Fonte: adaptado de Silva e Batalha (2000)

A técnica utilizada neste trabalho foi realizada através de entrevistas com os distribuidores desses grãos no município, com o objetivo de identificar a procedência do produto. Como distribuidores foram identificados estabelecimentos que trabalham especificamente com produtos orgânicos, ecológicos, e naturais, onde foram identificados quatro estabelecimentos comerciais especializados, dos quais dois concordaram em participar da pesquisa.

Além das entrevistas, foi realizada a consulta das fontes referenciadas à cadeia produtiva, com ênfase nas indústrias processadoras e distribuidores, onde foram organizadas. O questionário elaborado abordava perguntas em relação ao produto comercializado, como a origem, como se dá a logística, como transporte e distribuição do produto no município, como é realizado o processo de embalagem, procura pelos consumidores pelo produto oferecido ao mercado, uso dos grãos como consumo, além de sua forma *in natura*, (neste caso os proprietários relataram receitas utilizadas pelos consumidores), recomendações de uso, além da pesquisa por seu preço.

No presente trabalho, foi abordado apenas a origem e distribuição dos grãos a título de pesquisa nesse município.

3. RESULTADOS e DISCUSSÃO

Entre os estabelecimentos entrevistados, os que ofereceram maior detalhamento e descrições sobre os produtos foram o Armazém Natural e Sempre Natural, ambos localizados no centro da cidade. Além dos grãos *in natura* dos pseudocereais, os estabelecimentos trabalham com grãos que são bastante

consumidos pela população de linhaça (*Linum usitatissimum*) e gergelim (*Sesamum indicum*).

No caso o estabelecimento Armazém Natural, os grãos são provenientes do estado de São Paulo, sendo os grãos de amaranto e quinoa provenientes do mesmo produtor. Além dos grãos *in natura*, comercializados, a loja também provém de grãos vendidos em flocos, como alternativa. Os preços variam conforme o grão, os grãos de amaranto *in natura*, por exemplo, são vendidos pelo preço de R\$ 7,00/100gramas, em forma de flocos o mesmo grão é comercializado ao preço de R\$ 6,16/100 gramas (Tabela 1).

Tabela 1: Resultados da entrevista semi estruturada com distribuidores de pseudocereias no município de São Luiz Gonzaga-RS.

Distribuidor	Grão	Origem	Preço/100gramas
Armazém Natural	Amaranto	Elmar - SP	R\$ 7,00
	Quinoa	Elmar - SP	R\$ 6,16
	Chia	-----	R\$ 5,50
Sempre Natural	Amaranto	Shambala - SC	R\$ 4,90
	Quinoa	Shambala - SC	R\$ 6,99
	Chia	Shambala - SC	R\$ 5,99

Existem algumas diferenças entre a forma *in natura* e em flocos, essa ultima muito comum em grãos de amaranto, aveia e quinoa, em que o processo nada mais é que a prensagem dos grãos integral desses cereais, neste caso, os grãos não perdem sua composição nutricional, sendo ainda ricos em fibras, carboidratos e nutrientes (ALLNATURAL, 2017).

Para a quinoa o preço no estabelecimento Armazém Natural, o grão *in natura* R\$ 6,16/100 gramas, enquanto que em flocos o preço foi de R\$4,52/100 gramas. Já os grãos de chia vendido *in natura* eram vendidos ao preço de R\$5,50/100 gramas, nesse caso a chia era comercializada apenas nesta condição.

O consumidor tem a opção de adquirir o produto na forma a granel, onde se pode comprar da forma de sua preferencia, ou adquirir em pacotes já embalados com peso nas opções de 100 e 200 gramas, sendo que o preço é pouco variável nesse sentido.

No estabelecimento Sempre Natural, os fornecedores dos grãos residem no estado de Santa Catarina, para os grãos de amaranto, quinoa e chia, o fornecedor é o mesmo. Nesse caso, a loja vendia os produtos apenas na forma *in natura* não sendo comercializados os grãos na forma de flocos, como encontrado no outro estabelecimento. O preço de 100 gramas de chia, amaranto e quinoa eram respectivamente R\$4,90, R\$6,99 e R\$5,99.

Outro assunto que foi abordado nas entrevistas, foi se houvesse a possibilidade do estabelecimento adquirir os grãos produzidos na região, se haveria interesse por parte da loja em adquirir esses grãos, em ambos estabelecimentos a resposta foi positiva, inclusive sendo mencionado a questão do preço, onde a logística desse setor, encarece o produto.

Esse fato se torna pertinente, pois além de fomentar a produção local, com culturas alternativas é um meio de tornar esse produto com custo mais barato, em que outros consumidores podem adquirir.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base no levantamento realizado, pode-se concluir que poucos são os estabelecimentos que distribuem e comercializam grãos de pseudocereias, seja de forma *in natura* ou em flocos no município de São Luiz Gonzaga. O comércio desses grãos adquirem os produtos de outras regiões e estados para abastecer o mercado consumidor. Além disso, há interesse por parte dos distribuidores, em relação a implantação dessas culturas na região a fim de otimizar a logística desses produtos.

Contudo, é notável a expansão dessas culturas e de suma importância estudos que possibilitem averiguar com maior exatidão o nicho a ser explorado.

5. REFERÊNCIAS

ALLNATURA, Produtos Naturais. Acesso em 18 set de 2017. Disponível em: <https://www.produtosallnatural.com.br/voce-sabe-diferenca-entre-semente-flocos-farinha-e-farelo/>

AMAYA-FARFAN, A. MARCÍLIO, R., & SPEHAR, C. R. A proposta do amaranto. Segurança Alimentar e Nutricional v.12, n.1, p.47-56, 2005.

JANCUROVÁ, M., MINAROVÍČOVÁ, L.; DANDÁR, A. Quinoa: a review. Czech Journal of Food Sciences v.27, n.2, p.71- 79, 2009.

MIGLIAVACCA, R. A., VASCONCELOS, A. L. S., SANTOS, C. L., & BAPTISTELLA, J. L. C. (2014). Uso da cultura da chia como opção de rotação no sistema de plantio direto. Encontro Nacional de Plantio Direto na Palha, v.14, 2014.

SILVA, A. L; BATALHA, M. O. Marketing & agribusiness - repensando conceitos e metodologias. In: congresso brasileiro de economia e sociologia rural, 38. , 2000, Rio de Janeiro. Anais...Rio de Janeiro: SOBER, 2000. 1 CD-ROM.

SPEHAR, CARLOS ROBERTO; DE BARROS SANTOS, ROBERTO LORENA. Quinoa BRS Piabiru: alternativa para diversificar os sistemas de produção de grãos. Pesquisa agropecuária brasileira, v. 37, n. 6, p. 889-893, 2002.

SPEHAR, C.R. (Ed.). Amaranto: opção para diversificar a agricultura e os alimentos. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2007. 136p.