

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

ANDREIA ALVES PEREIRA

**A NOZ-PECÃ NA GASTRONOMIA: PERSPECTIVAS DE USO EM
RESTAURANTES DE SÃO BORJA - RS**

Artigo apresentado como requisito parcial para aprovação na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

Orientador(a): Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

**SÃO BORJA
2025**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

O (a) orientador (a), Professor (a) Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e o aluno (a) Andreia Alves Pereira, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.



Andreia Alves Pereira

Documento assinado digitalmente



CAMILA NEMITZ DE OLIVEIRA SARAIVA
Data: 12/02/2025 11:33:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professora Camila Nemitz de Oliveira (orientadora)

**SÃO BORJA
2025**

A NOZ-PECÃ NA GASTRONOMIA: PERSPECTIVAS DE USO NOS RESTAURANTES DE SÃO BORJA-RS

RESUMO: A noz-pecã, fruto originário da América do Norte, tem ganhado destaque na gastronomia brasileira devido às suas propriedades nutricionais, versatilidade culinária e sabor único. Este trabalho tem como objetivo analisar as perspectivas de utilização em restaurantes de São Borja - RS, e as possibilidades de aplicação em receitas doces e salgadas. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, com entrevistas a chefs e gestores de restaurantes da região, além de uma análise bibliográfica sobre o uso da noz-pecã na culinária. Os resultados preliminares indicam que a noz-pecã pode agregar valor aos cardápios, favorecendo a inovação e atraindo consumidores em busca de experiências gastronômicas diferenciadas. Este estudo visa contribuir para a expansão do uso da noz-pecã, valorizando a produção local e promovendo a sustentabilidade no setor gastronômico.

PALAVRAS-CHAVE: Noz-pecã; Gastronomia; Restaurantes; Inovação Culinária; São Borja.

INTRODUÇÃO

A noz-pecã (*Carya illinoensis*), fruto originário da América do Norte, tem se destacado no cenário gastronômico mundial devido às suas qualidades sensoriais, nutricionais e versatilidade culinária. Rica em ácidos graxos monoinsaturados, proteínas, vitaminas e minerais, é amplamente reconhecida como um alimento funcional que contribui para a promoção da saúde. Essas características tornam a noz-pecã um alimento capaz de auxiliar na prevenção de doenças crônicas como câncer, diabetes e doenças cardíacas coronarianas, além de oferecer efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes que ajudam a combater os radicais livres e o estresse oxidativo no organismo. Pesquisas também sugerem que seu consumo regular pode favorecer a manutenção da saúde metabólica e o controle de fatores de risco para doenças relacionadas ao estilo de vida (Vezzani, *et al.* 2023)

No Brasil, a produção de noz-pecã vem crescendo, sobretudo na região Sul, onde as condições climáticas e de solo são favoráveis ao cultivo. Entre os estados produtores, o Rio Grande do Sul se destaca, com municípios como São Borja apresentando potencial significativo para a produção e comercialização desse fruto (Belmonte, 2023).

Nesse contexto, a noz-pecã emerge como uma oportunidade para a criação

de pratos que unam a tradição da culinária gaúcha à modernidade, atendendo à crescente demanda por alimentos que sejam ao mesmo tempo saudáveis e sofisticados. Além disso, a inclusão da noz-pecã em cardápios pode contribuir para a diversificação econômica local e a valorização dos pequenos produtores.

Diante disso, este trabalho tem como objetivo explorar as perspectivas de uso da noz-pecã em restaurantes de São Borja-RS, analisando sua utilização atual e o potencial gastronômico, além dos desafios associados à sua aplicação em pratos regionais e contemporâneos. Para tanto, serão investigadas as possibilidades de integração do ingrediente aos cardápios e as percepções de chefs e gestores de restaurantes locais. Este artigo está organizado em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

A noz-pecã tem ganhado destaque na gastronomia mundial, especialmente pela sua versatilidade e sabor delicado. Originalmente nativa da América do Norte, tem sido cada vez mais incorporada em receitas doces e salgadas, proporcionando uma experiência gastronômica diferenciada.

Na confeitaria, a noz-pecã é frequentemente utilizada em bolos, tortas, *brownies*, *cookies* e outros doces, conferindo sabor e textura diferenciados. Em pratos principais, seu toque especial pode ser explorado em crostas para carnes, saladas, pastas, molhos e até pratos vegetarianos, agregando crocância e sabor adocicado. Além disso, pode ser consumida como snack, torrada ou coberta com mel, açúcar ou chocolate, representando um mercado crescente de produtos saudáveis e saborosos. Outras formas de processamento incluem a utilização de seu óleo, que é valorizado não apenas pelo sabor, mas também pelas propriedades benéficas para a saúde e aplicabilidade na cosmética, devido à sua ação hidratante e antioxidante (Santos et al., 2021).

Em restaurantes, especialmente nas regiões do Sul do Brasil, a utilização da noz-pecã tem se mostrado uma tendência crescente, com chefs buscando aproveitá-la não apenas por seu sabor, mas também pelos benefícios à saúde que ela oferece, como alto teor de ácidos graxos insaturados e antioxidantes

(Almeida et al., 2019), sendo reconhecida por seu alto valor nutricional, rica em vitaminas do complexo B e minerais, como zinco, magnésio e selênio (Vezzani et al., 2023). Além disso, os ácidos graxos essenciais da noz-pecã, como o ômega-3, segundo estudos de Silva e Costa (2021), são fundamentais para o bom funcionamento cerebral e a redução do risco de doenças cardiovasculares.

O mercado gastronômico tem experimentado uma crescente valorização dos produtos naturais e inovadores, e a noz-pecã se encaixa perfeitamente nesse contexto. A incorporação de nozes em pratos gourmets e em receitas simples, porém sofisticadas, como petiscos e entradas, tem se tornado uma tendência crescente nos cardápios de restaurantes contemporâneos (Oliveira & Carvalho, 2020).

METODOLOGIA

A metodologia adotada para este estudo buscou analisar o uso atual e o potencial de utilização da noz-pecã na gastronomia, com foco nas práticas e tendências dos restaurantes de São Borja, RS. A pesquisa foi conduzida de forma exploratória, descritiva e qualitativa. Na pesquisa qualitativa, um fenômeno deve ser analisado numa perspectiva integrada e no contexto em que ocorre. O pesquisador busca entender o fenômeno em estudo a partir da perspectiva das pessoas nele envolvidas, considerando todos os pontos de vista relevantes (Godoy, 1995). Além disso, foram utilizadas também algumas abordagens quantitativas para complementar as análises.

Este estudo é caracterizado como exploratório-descritivo, pois busca compreender o uso da noz-pecã em restaurantes de São Borja, explorando suas aplicações e os benefícios percebidos pelos chefs e proprietários dos estabelecimentos. Além disso, a pesquisa objetivou descrever as práticas atuais e as perspectivas futuras de uso desse ingrediente na gastronomia local. A pesquisa também é caracterizada como de campo, pois envolveu a coleta de dados diretamente nos restaurantes da cidade, por meio de entrevistas e observação.

A população-alvo deste estudo é composta por restaurantes localizados em São Borja, RS, e que utilizam, ou têm potencial para utilizar a noz-pecã em seus

cardápios. A seleção da amostra foi realizada de forma não probabilística. Na abordagem não probabilística a seleção dos elementos da população para compor a amostra depende ao menos em parte do julgamento do pesquisador (Mattar, F., 1996, apud Oliveira, 2001).

Dessa forma, optou-se pela seleção por meio de técnicas de amostragem por conveniência, considerando os restaurantes localizados na área central da cidade, com pelo menos cinco anos de existência, e que se dispuseram a participar da pesquisa. Assim, a amostra foi formada por quatro restaurantes de diferentes categorias (tradicionais, contemporâneo, gourmets, etc.).

A coleta de dados foi realizada através de Entrevistas Semiestruturadas, sendo realizadas entrevistas com chefs de cozinha, proprietários de restaurantes e responsáveis pela elaboração do cardápio. As entrevistas foram guiadas por um roteiro semi-estruturado, com perguntas abertas, e permitindo que os participantes expressassem suas percepções sobre o uso da noz-pecã, suas vantagens, desafios, e a receptividade dos clientes. As perguntas abordam os tópicos a seguir:

Em quais preparações são utilizadas as nozes?

Qual a frequência da compra de nozes nos estabelecimentos de São Borja?
(ex: semanal, quinzenal ou mensal)

Qual o tipo de nozes utilizados nas preparações? Onde são compradas?

Qual a aceitação do público desses pratos?

Os dados coletados foram analisados por meio da Análise Qualitativa. As entrevistas semiestruturadas serão transcritas e analisadas através da análise de conteúdo, por meio de um conjunto de técnicas de análise das comunicações, utilizando procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens (Bardim, 1977, apud Campos, 2004), e identificando os principais temas relacionados ao uso da noz-pecã.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inicialmente foi realizada a pesquisa bibliográfica que embasou este trabalho cientificamente. A pesquisa abordou os benefícios da noz-pecã, suas propriedades nutricionais, uso na gastronomia, e as tendências atuais do mercado consumidor, com aumento na valorização e na demanda pelo produto.

A seguir foram realizadas visitas a quatro restaurantes localizados na área central do município de São Borja, com o objetivo de investigar o uso da noz-pecã em preparações culinárias e compreender a aceitação desses pratos pelos clientes. Para tanto, foram aplicados questionários com cinco perguntas aos proprietários e chefs dos estabelecimentos. As respostas obtidas são apresentadas a seguir.

Todos os entrevistados confirmaram o uso da noz-pecã em seus estabelecimentos. Em relação à frequência de compra, 75% dos proprietários e chefs realizam compras semanais, enquanto 25% compram mensalmente. A maioria (75%) adquire o produto em grandes redes de mercados locais em São Borja, enquanto 25% preferem adquirir em outros municípios devido a custos mais baixos.

Esse padrão reflete o potencial de utilização da noz-pecã em pratos gastronômicos, alinhando-se ao contexto de produção regional do fruto, conforme apontado por Belmonte (2023), que destaca a expansão do cultivo em municípios do Rio Grande do Sul, incluindo São Borja. Essa dificuldade é corroborada por Belmonte (2023), que sugere a necessidade de iniciativas para fomentar parcerias entre produtores locais e restaurantes, reduzindo custos e garantindo maior qualidade do produto.

Entretanto, atualmente, o uso do fruto enfrenta desafios relacionados ao custo elevado e à disponibilidade. A preferência dos chefs por comprar em mercados locais demonstra a importância da logística e do preço na escolha dos fornecedores. Essa estratégia, além de reduzir custos, pode agregar valor ao produto final, alinhando-se às tendências de consumo de ingredientes saudáveis e regionais.

As respostas sobre as preparações que utilizam noz-pecã foram organizadas na Tabela 1:

Tabela 1: Preparações com noz-pecã nos restaurantes de São Borja

Restaurante	Preparações
Restaurante 1	Salada burrata; decoração de pratos.
Restaurante 2	Bolo salgado; salada; sobremesas como tortas e doces.
Restaurante 3	Salada do chef; molho pesto.
Restaurante 4	Choribão com molho pesto; pizzas decoradas e molho pesto.

Fonte: Questionário aplicado nos restaurantes de São Borja

Os resultados obtidos indicam que a noz-pecã vem sendo amplamente utilizada em preparações como saladas, molhos e sobremesas nos restaurantes de São Borja.

A aceitação dos pratos que utilizam noz-pecã foi avaliada de maneira bastante positiva. Os proprietários e chefs relataram feedbacks como “Muito bem aceito pelo público” e “Público sempre aceita”, reforçando a percepção de que o fruto contribui para um toque sofisticado e saboroso nos pratos. Adicionalmente, o aspecto visual foi destacado como um diferencial importante: “As nozes são muito bem apreciadas, tanto como decorativo quanto no molho pesto”.

Os consumidores, por sua vez, apresentam alta aceitação das preparações com noz-pecã, o que reforça o potencial gastronômico do ingrediente. Estudos anteriores destacam a versatilidade e o apelo sensorial da noz-pecã, especialmente em sobremesas e entradas sofisticadas. Além disso, o fruto pode também ser utilizado em pratos principais (Martins et al., 2024; Porto et al., 2020a; Porto et al., 2020b). Algumas das possibilidades de uso da noz-pecã são descritas na Tabela 2:

Tabela 2: Exemplificação de possibilidades de uso da noz-pecã

Preparações gastronômicas	
Entradas	<p>Aperitivo noz-pecã e mel.</p> <p>Queijo <i>brie</i> com mel e noz-pecã.</p> <p>Biscoito com manteiga de noz-pecã.</p> <p>Queijo fundido com noz-pecã, frutas secas e mel.</p> <p><i>Bruschetta</i> de queijo <i>brie</i>, mel e noz-pecã.</p> <p>Biscoito integral de noz-pecã.</p> <p>Bolinho sem farinha com noz-pecã.</p> <p>Abobrinha empanada crocante.</p> <p>Espetinho de tomate cereja, queijo e noz-pecã.</p> <p>Rocambole de muçarela de búfala e noz-pecã.</p>
Pratos Principais	<p>Abobrinha recheada com noz-pecã.</p> <p>Arroz de forno com brócolis e noz-pecã .</p> <p>Cogumelos recheados com noz-pecã.</p> <p>Nhoque com molho branco e noz-pecã.</p> <p>Rolinho de berinjela com recheio de ricota e noz-pecã.</p> <p>Pizza de salame italiano e noz-pecã.</p> <p>Rocambole de carne com recheio de brócolis e noz-pecã.</p> <p>Salmão com crosta de noz-pecã.</p> <p>Filé recheado com gorgonzola e noz-pecã.</p> <p>Filé de frango empanado com noz-pecã.</p>

Sobremesas	<p><i>Cheesecake</i> desconstruída</p> <p><i>Brownie</i> de noz-pecã e sorvete.</p> <p>Bolo de banana e noz-pecã.</p> <p>Creme de abacate com noz-pecã.</p> <p><i>Crumble</i> de uva e maçã verde.</p> <p><i>Fudge</i> de noz-pecã.</p> <p>Maçã recheada com noz-pecã.</p> <p>Pera assada com canela, noz-pecã e mel.</p> <p>Tortinha com base de noz-pecã e morango.</p> <p>Quindim com farinha de noz-pecã.</p>
------------	---

Fonte: Martins et al., 2024; Porto et al., 2020a; Porto et al., 2020b)

A seguir figuras ilustrativas de algumas das preparações: sobremesas (*cheesecake* desconstruído e *brownie* com sorvete - Figuras 1 e 2), e entradas (tábuas de frios e *bruschetta* de queijo *brie*, mel e noz-pecã - Figuras 3 e 4) (Porto et al., 2020a; Martins et al., 2024; Porto et al., 2020b).

Figura 1: *cheesecake* desconstruída.



Fonte: (Porto et al., 2020a)

Figura 2: *brownie* de noz-pecã e sorvete



Fonte: (Porto et al., 2020a)

Figura 3: tábua de frios com outros produtos



Figura 2. Tábuas de frios com diversos produtos, incluindo noz-pecã.

Fonte: (Martins et al., 2024).

Figura 4: *bruschetta* de queijo *brie*, mel e noz-pecã



Fonte: (Porto et al., 2020b).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A noz-pecã é valorizada por suas propriedades nutricionais, sabor único e versatilidade em diversas preparações culinárias. Além de ser um produto de alta qualidade, também potencializa os sabores, podendo agregar valor aos pratos tradicionais e inovadores da gastronomia local. A popularização da noz-pecã no Brasil, especialmente entre os chefs que buscam explorar produtos autênticos e regionais, é uma tendência que se alinha ao cenário da gastronomia global, que valoriza os ingredientes naturais e sustentáveis.

Através da análise dos restaurantes de São Borja participantes da pesquisa, foi possível perceber que, embora a noz-pecã não seja amplamente difundida no cardápio de todos os estabelecimentos, há uma tendência crescente em sua utilização, especialmente em pratos de sobremesa e como acompanhamento de carnes e saladas. Esse movimento está diretamente ligado a uma busca por ingredientes diferenciados, que atendem à demanda por uma alimentação saudável e ao mesmo tempo sofisticada.

A noz-pecã tem um grande potencial para se consolidar como um ingrediente importante na culinária de São Borja, mas existem desafios a serem

superados, especialmente em mercados regionais, destacando-se, principalmente, o custo elevado para compra do produto e a ausência de parcerias com produtores locais.

Ao integrar a noz-pecã de forma mais frequente e consciente na gastronomia local, é possível contribuir para a valorização da cultura regional, a sustentabilidade e a inovação nos sabores oferecidos aos consumidores, fomentando a economia local e ampliando as opções de pratos com alto valor agregado. Essa tendência pode ser observada como uma oportunidade para o setor gastronômico da cidade se destacar ainda mais, promovendo uma identidade culinária única que combina tradição e inovação.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, F. R.; SILVA, M. L.; OLIVEIRA, R. P. O impacto de ingredientes nativos na gastronomia contemporânea. **Revista Brasileira de Ciências Gastronômicas**, v. 10, n. 2, p. 45-53, 2019.

BELMONTE, M. **Cultivo de noqueira-pecã em São Borja**, Trabalho de Conclusão do Curso de Gestão Ambiental, UERGS, 2023.

CAMPOS, C.J.G. Método de Análise de Conteúdo: ferramentas para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. **Revista Brasileira Enfermagem**, Brasília, DF, set-out 57 (5): 611-4, 2004.

GODOY, A.S. Pesquisa Qualitativa: Tipos Fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo v.35, n.3, p. 20-29, mai-jun, 1995.

MARTINS, R.C.; LAZAROTTO, M.; MALGARIM, M.B.; **Nogueira-Pecã Cultivo, benefícios e perspectivas**, Brasília, DF: Embrapa, 2024, 423p..

OLIVEIRA, D. S.; CARVALHO, P. L. A noz-pecã como ingrediente gourmet: Perspectivas no mercado brasileiro. **Revista de Marketing Gastronômico**, v. 14, n. 2, p. 58-66, 2020.

OLIVEIRA, T., M., V. Amostragem não Probabilística: Adequação de Situações para uso e Limitações de amostras por Conveniência, Julgamento e Quotas. **Administração on Line**, v.02, n.3 p. 01-07, 2001.

PORTO, J.A.; CARPES, L.S.; CORRÊA, S.M.. **Receitas saudáveis à base de noz pecan**: vol.01, {recurso eletrônico}, Santa Cruz do Sul, Essere nel Mondo, 2020a.89p.

PORTO, J.A.; CARPES, L.S.; CORRÊA, S.M.; **Receitas saudáveis à base de noz pecan**: vol.02, {recurso eletrônico}, Santa Cruz do Sul, Essere nel Mondo, 2020b. 63p.

SANTOS, Darlyng Oliveira et al. **Tuber aestivum, Tuber floridanum e fósforo na produção de mudas de noqueira-pecã**. Dissertação (Mestrado), UFSM, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/22641> . Acesso em: 24 out. 2024.

SILVA, A. L.; COSTA, T. R. Desenvolvimento sustentável e os benefícios da noz-pecã na alimentação. **Revista de Sustentabilidade na Alimentação**, v. 9, n. 1, p. 40- 47, 2021.

VEZZANI, L. ET AL. **Uso dos óleos essenciais do alecrim (*Rosmarinus officinalis*) e louro (*Laurus nobilis*) no controle de fungos de pós colheita em nozes pecã**. Dissertação (Mestrado), UFSC, campus Curitibanos, Programa de Pós Graduação em Ecossistemas Agrícolas e Naturais, Curitibanos, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/253708> . Acesso em 24 out. 2024.