



Transformação e comercialização de nozes: fases de transformação, tecnologia e oportunidades de comercialização

www.af4eu.eu



A noz é um verdadeiro talento multifuncional com uma ampla gama de usos potenciais: todas as partes da árvore – desde os frutos até à madeira – podem ser aproveitadas.

As descobertas arqueológicas demonstram que a noqueira (*Juglans regia*) é uma das árvores mais antigas utilizadas pela humanidade. Atualmente, as nozes são apreciadas pelas suas aplicações multifuncionais e versáteis: entre os produtos alimentares incluem-se nozes, óleo, chá, licor e adoçantes. Para além das aplicações medicinais, a madeira também possui grande importância económica devido ao seu elevado valor e durabilidade.

Além disso, da noqueira podem ser obtidos taninos, corantes, repelentes de insetos, biopesticidas e herbicidas, bem como óleo utilizado para tintas, polimento de madeira e fabrico de sabão. O consumo de nozes na Alemanha está a aumentar, mas a maioria dos produtos derivados de nozes é importada, principalmente da Califórnia. A Alemanha importa ainda cerca de 13.500 toneladas de nozes por ano, o que a torna o segundo maior importador mundial.

Apesar da crescente procura e popularidade, o cultivo comercial de noqueiras na Alemanha continua pouco desenvolvido. Isto resulta num potencial muito promissor para os produtores nacionais. Para explorar plenamente o potencial da produção de nozes na Alemanha, devem ser consideradas as seguintes etapas-chave de processamento:

1. Nozes cruas: colheita e recolha, limpeza e lavagem, secagem (teor de humidade alvo de 6–12% para evitar o crescimento de bolores e micotoxinas), armazenamento em locais frescos e bem ventilados e classificação.
2. Nozes sem casca: descasque, separação do miolo, peneiração e classificação.
3. Nozes picadas ou trituradas: descasque, trituração e embalagem (vácuo / hermética).
4. Farinha de noz: moagem das nozes sem casca, peneiração (opcional) e embalagem hermética.
5. Óleo de noz: prensagem a frio, filtração e engarrafamento (em recipientes de vidro escuro para preservar a qualidade).

Conclusão: a crescente procura por produtos à base de noz na Alemanha oferece novas oportunidades de negócio e interessantes potenciais de mercado para produtores locais e regionais, especialmente no contexto do setor agroflorestal em expansão.



**Daniel Fischer*, Ahmed
Manzim Ridwan*, Peter Zander***

Leibniz Centre for Agricultural Landscape
Research (ZALF) e.V., working group
"Agricultural Economics and Ecosystem
Services"



**Funded by
the European Union**

Este projeto recebeu financiamento do programa de investigação e inovação HORIZON EUROPE da União Europeia ao abrigo do acordo de subvenção n.º GA 101086563. As opiniões e pontos de vista expressos são, no entanto, exclusivamente dos autores e não refletem necessariamente os da União Europeia. Nem a União Europeia nem a autoridade concedente podem ser responsabilizadas por eles.