



## IMPACTO DO SISTEMA DE CULTIVO ORGÂNICO OU CONVENCIONAL NA QUALIDADE DE LEGUMINOSAS

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

**PEREIRA; Paola Garcia** <sup>1</sup>, **SACARAMBONI; Bruno** <sup>2</sup>, **MASUTA; Jéssica Midori T.** <sup>3</sup>, **SPINOSA; Wilma A** <sup>4</sup>, **COSTA; Giselle Nobre** <sup>5</sup>

### RESUMO

A busca por alimentos orgânicos vem crescendo nos últimos anos em função da preocupação com a saúde, assim como com o meio ambiente. Acompanhando este mesmo cenário também é crescente a busca e valorização por fontes alternativas de proteínas em detrimento às proteínas de origem animal. Assim, as leguminosas, também conhecidas por *pulses*, são caracterizadas por seu alto valor nutricional, devido ao elevado teor de proteínas, além de minerais e fibras. Sabendo da importância do cultivo das *pulses* no Brasil e no mundo, nos propusemos a fazer um levantamento de dados visando comparar a qualidade de leguminosas cultivadas em sistema convencional e orgânico. As buscas contemplaram as bases de dados Web of Science, Science Direct, PubMed e Google Scholar. Foram utilizadas as palavras: leguminosas, cultivo convencional e orgânico em variadas combinações, nos idiomas inglês e português. Foram encontrados 17 artigos científicos, dentre estes, 8 se adequaram ao tema proposto e são reportados a seguir. Dentre as mais de 10 espécies de leguminosas cultivadas e consumidas no mundo, grão de bico, lentilha, ervilha, feijão e seus cultivares são as mais estudadas. A respeito do cultivo orgânico, os dados da literatura evidenciam que grão de bico é sem dúvidas a leguminosa mais reportada; cujos dados evidenciam importante impacto nos teores de proteínas, carotenoides totais e na capacidade antioxidante, bem como na composição mineral no sistema de cultivos orgânicos se comparados ao manejo convencional. Por outro lado, há relatos de sutis diferenças físico-químicas em grão de bico, feijão de corda e lentilhas. Porém, a época, o manejo e o cultivar parecem ser fontes de variação mais importantes do que o tipo de cultivo em si. Embora os dados divulgados até o momento, não sejam contundentes quanto ao modo de cultivo orgânico ou convencional para a qualidade de leguminosas, de fato, estas são excelentes fontes de nutrientes de origem vegetal, devido ao valor nutricional das proteínas, ao conteúdo e perfil de aminoácidos. Além disso, o cultivo no sistema orgânico pode valorizar ainda mais este mercado, uma vez que as motivações para o consumo também estão atreladas a uma preocupação com alimentação mais saudável e sem agrotóxicos o que contribui para o aumento da consciência ambiental e social.

**PALAVRAS-CHAVE:** Pulses, cultivo orgânico, leguminosa, grão de bico, lentilha, feijão

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Londrina, paola.garcia.pereira@uel.br

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Londrina, bruno.scaramboni@uel.br

<sup>3</sup> Universidade Estadual de Londrina, jessica.masuta@uel.br

<sup>4</sup> Universidade Estadual de Londrina, wilma.spinosa@uel.br

<sup>5</sup> Universidade Estadual de Londrina, gcnobre@uel.br

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Londrina, paola.garcia.pereira@uel.br  
<sup>2</sup> Universidade Estadual de Londrina, bruno.scaramboni@uel.br  
<sup>3</sup> Universidade Estadual de Londrina, jessica.masuta@uel.br  
<sup>4</sup> Universidade Estadual de Londrina, wilma.spinosa@uel.br  
<sup>5</sup> Universidade Estadual de Londrina, gcnobre@uel.br