

# COMPARAÇÃO DE QUALIDADE NUTRICIONAL E PREÇOS DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS

Ana Paula de Souza<sup>1</sup>; Francisco Claudio Tavares<sup>2</sup>; Luciane Mie Kawashima<sup>3</sup>

Estudante do Curso de Nutrição; e-mail: aninha\_montemor@hotmail.com<sup>1</sup>

Professor da Universidade de Mogi das Cruzes; e-mail: ftclaudio@umc.br<sup>2</sup>

Professor da Universidade de Mogi das Cruzes; e-mail: lucianemie@umc.br<sup>3</sup>

**Área do Conhecimento:** Nutrição.

**Palavras-chave:** Alimento Orgânico, Alimento Convencional, Composição Centesimal, Preço.

## INTRODUÇÃO

Agricultura orgânica é um conjunto de processos de produção agrícola que parte do pressuposto básico de que a fertilidade é função direta da matéria orgânica contida no solo. A ação de microrganismos presentes nos compostos biodegradáveis existentes ou colocados no solo possibilitam o suprimento de elementos minerais e químicos necessários ao desenvolvimento dos alimentos cultivados (ORMOND *et al.*, 2002). Percebe-se, atualmente, que em nível mundial, está ocorrendo um grande incremento e interesse pela agricultura orgânica e seus produtos, cujos sistemas de produção levam em consideração a sustentabilidade ambiental. Orgânico é um termo de rotulagem que indica que os produtos são produzidos atendendo às normas da produção orgânica e que estão certificados por uma estrutura ou autoridade de certificação devidamente constituída (FAO, 2001). No que diz respeito aos aspectos nutricionais, em alguns estudos realizados envolvendo os alimentos orgânicos, foi observada tendência na redução de nitratos e no aumento no teor de vitamina C, porém os resultados são conflitantes, mostrando grande diferença entre eles (SANTOS e MONTEIRO, 2004). Existe uma tendência, que pode ser observada por meio dos resultados das pesquisas anteriormente citadas, que indica maior conteúdo de nutrientes para os alimentos produzidos organicamente. A procura por alimentos orgânicos é expressiva em todo o mundo, devido a conscientização da população sobre os riscos para a saúde, decorrentes da presença de resíduos químicos nos alimentos (PENTEADO, 2000). Um dos principais entraves à expansão do segmento no mercado tem sido o preço, que é maior em relação àqueles de cultivo convencional. Tendo em vista as considerações feitas acima, faz-se necessário o desenvolvimento de pesquisas no tocante não apenas dos aspectos nutricionais, uma vez que a qualidade do alimento é multidimensional, sendo uma combinação de atributos microbiológicos, nutricionais, sensoriais e mercadológicos.

## OBJETIVOS

Avaliar e comparar aspectos relacionados à qualidade nutritiva de alguns alimentos orgânicos através das composições centesimais e analisar os preços dos alimentos orgânicos e convencionais.

## METODOLOGIA

A fim de compor os alimentos a serem analisados, foram selecionados a partir da POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) e FIPE (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas), 18 produtos alimentícios apontados como os mais adquiridos pelos consumidores. As determinações de cinzas, umidade, proteínas, lipídios, ácido

ascórbico e pH foram realizadas pelos métodos oficiais do Instituto Adolfo Lutz. As análises foram realizadas no Laboratório de Química da Universidade de Mogi das Cruzes. Para a análise de preços de alimentos convencionais, foi realizada a pesquisa de preços médios pagos no mercado varejista de São Paulo – SP, no mês de outubro de 2010, pelo site do IEA (Instituto de Economia Agrícola). Para a análise de preços de alimentos orgânicos, foram selecionados 20 equipamentos que comercializam produtos orgânicos em São Paulo – SP, dentre eles supermercados, lojas especializadas e feiras livres.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

No que se refere à comparação de preços, os orgânicos, em média, tiveram preços mais altos (209,92%) que os convencionais. A cebola teve diferença percentual de preço mais alto (439,29%) entre os produtos pesquisados e a laranja (36,33%) foi o produto que teve diferença percentual mais baixa. Quanto à comparação nutricional, os nutrientes com diferenças mais evidentes foram os lipídios e o ácido ascórbico (Vitamina C). Quanto aos lipídios, a maior diferença foi o Achocolatado (0,47%) no orgânico e (8,63%) no convencional. Em geral, os produtos analisados apontaram menor porcentagem de lipídios entre os orgânicos. Quanto às análises de Vitamina C, a maior diferença foi a Cenoura Convencional (9,5006 mg./100g.) e a Cenoura Orgânica (52,0283 mg./100g.). Em geral, os produtos orgânicos apresentaram maior teor de Vitamina C que os convencionais.

## **CONCLUSÕES**

Os preços dos orgânicos são mais elevados que os convencionais pelos altos custos de produção e menor produção em escala. A qualidade nutricional dos alimentos orgânicos, nesta pesquisa, apontou como sendo superior aos convencionais, especialmente no que se refere às concentrações de ácido ascórbico (Vitamina C) nesses alimentos analisados. É fundamental que novas pesquisas que avaliem a qualidade dos alimentos orgânicos sejam desenvolvidas.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

AZEVEDO, E. Qualidade alimentar dos produtos integrais orgânicos. In: INSULAR, E. **Alimentos orgânicos**. Florianópolis., ed.1ª, p.43-62, 2003.

DAROLT, M.R. Comparação entre a qualidade do alimento orgânico e a do convencional. In: STRINGHETA, P. C. e MUNIZ, J. N. **Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação**. Viçosa: Editora UFV, p.289-312, 2003a

FAO/ Organização Mundial da Saúde. **Codex Alimentarius: Organically Produced Food**. 2001.

IBGE. **POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Disponível em [http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/sipd/sexta\\_forum/POF.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/sipd/sexta_forum/POF.pdf). Acesso em 05 junho de 2010.

IEA – Instituto de Economia Agrícola. **Preços Médios no Varejo**. Disponível em: <http://ciagri.iea.sp.gov.br/qtotal/Default.aspx>. Acesso entre 01 e 30 de outubro de 2010.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 3. ed. São Paulo, 2005. v. 1, 332 p.

ORMOND, J.G.P. *et al.* Agricultura Orgânica: quando o passado é futuro. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, n.15, p. 3-34, mar.2002.

PENTEADO, S.R. Produção orgânica de alimentos: agricultura sustentável para os séculos XX e XXI. Campinas: **Grafimagem**; 2000.

SANTOS, G.C, MONTEIRO, M. Sistema Orgânico de Produção de Alimentos. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v.15, n.1, p.73-86, 2004.

#### **AGRADECIMENTOS**

Agradeço à Universidade Mogi das Cruzes, pelo incentivo à pesquisa e aos meus professores Luciane M. Kawashima e Francisco C. Tavares pelo aprendizado.