



Obtenção e determinação da composição centesimal de farinha da semente de pinhão (*Araucaria angustifolia*)

Alisson Eduardo Richetti, Eduardo Huber, Vinicius Pedrotti, Vanessa Biasi

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br

A comercialização do pinhão, semente da *Araucaria angustifolia*, é considerada uma importante fonte de renda e alimento para diversas famílias do sul do Brasil. Para incentivar o cultivo sustentável da Araucária, considerada rara e ameaçada de extinção, técnicas de industrialização do pinhão podem ser desenvolvidas, visando tornar o seu mercado mais atraente, a exemplo do que ocorre na região Amazônica com a castanha do Pará. Além disto, existe uma lacuna bibliográfica quanto a informações científicas sobre o uso desta semente para fins de industrialização. O procedimento de desidratação de alimentos inviabiliza o desenvolvimento de microorganismos pela redução da taxa de respiração do alimento, deste modo retardando as alterações de natureza físico-químicas e enzimáticas. Diante disso, este trabalho teve por objetivo principal obter uma farinha a partir do pinhão para uso posterior como ingrediente na elaboração de produtos cárneos. As sementes foram utilizadas sob duas condições: frescas e congeladas por seis meses. Devido à sazonalidade da matéria-prima, no caso de industrialização, pode ocorrer a necessidade de eventuais períodos de estocagem sob congelamento. As sementes cruas foram descascadas manualmente, trituradas em multiprocessador e submetidas à secagem em estufa a 65 graus Celsius por 12 horas. Em seguida, as farinhas obtidas foram peneiradas para padronização da granulometria de 250 micrometros. Análises físico-químicas de composição centesimal foram conduzidas para ambas as farinhas. Os resultados obtidos foram de 8,41% de umidade, 5,49% de proteínas, 2,33% de lipídios, 2,38% de cinzas e 81,39% de carboidratos para a farinha obtida de pinhões frescos. Para a farinha obtida de pinhões congelados, os resultados foram 8,01% de umidade, 6,19% de proteínas, 1,99% de lipídios, 2,12% de cinzas e 81,69% de carboidratos. Não foram observadas diferenças estatísticas significativas em um nível de 5% ($P < 0,05$) apenas entre os resultados de percentual de gordura, indicando que a estocagem sob congelamento exerceu influência na composição da farinha de pinhão. Avaliações adicionais serão realizadas para verificar a aplicação das farinhas como ingredientes (fontes de amido) na formulação de um produto cárneo emulsionado. Espera-se desenvolver um insumo alternativo, que contribua não apenas como fonte de renda para pequenos produtores, mas como uma alternativa sustentável de preservação de uma espécie vegetal ameaçada de extinção.

Palavras-chave: Pinhão. Desidratação. Composição centesimal.