



Avaliação instrumental de propriedades sensoriais (cor e textura) de mortadelas desenvolvidas com farinha de pinhão (*Araucaria angustifolia*) como fonte de amido

Catiane Tonsak, Eduardo Huber, Alisson Eduardo Richetti, Vanessa Biasi

Instituto Federal Catarinense

Área: Alimentos e afins

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

A semente do pinheiro do Paraná (*Araucaria angustifolia*), conhecida como pinhão, é uma fonte de renda de produtores rurais, sendo comercializada como alimento na região sul do Brasil. Ela é rica em amido e o seu emprego em produtos alimentícios poderia ser uma forma de estímulo ao plantio da árvore, além de ser fornecida regularmente pelos agricultores. O objetivo deste trabalho foi verificar o impacto da estocagem do pinhão sobre as propriedades sensoriais (cor e textura) em mortadelas desenvolvidas com farinha de pinhão como fonte de amido. A Legislação Brasileira permite a adição de agentes de liga e uma quantidade de 5,0% de amido presente em mortadelas. Foram desenvolvidas cinco diferentes mortadelas: uma controle sem a adição de amido, duas com 2,5% de farinha de pinhão (obtidas de sementes frescas e congeladas) e outras duas com 5,0% de farinha de pinhão. As análises de cor foram executadas com um colorímetro, utilizando o sistema CIE-Lab e as análises de textura foram realizadas em um texturômetro com uma sonda TA-4, onde foram avaliadas a dureza, a coesividade, a adesividade, a elasticidade e a mastigabilidade. Para a cor observou-se que a farinha de pinhão não alterou significativamente ($p > 0,05$) os parâmetros a^* (tonalidade vermelha) e b^* (tonalidade amarela), porém para o parâmetro L^* foram verificados os menores valores para as formulações que utilizaram as farinhas obtidas de pinhões congelados. A diferença estatística significativa ($p < 0,05$) indicou uma tendência ao escurecimento ao empregar farinha de pinhão, cuja matéria-prima foi estocada. Na análise de textura não foram encontradas diferenças significativas entre as cinco mortadelas para a adesividade, elasticidade e coesividade, indicando que o amido exerceu o mesmo comportamento para diferentes formas de preparo e concentração da farinha empregada. As amostras com farinha de pinhão fresco apresentaram os maiores valores de mastigabilidade, estatisticamente iguais ao controle. Para o parâmetro dureza, as amostras com farinha de pinhão congelado apresentaram os menores valores quando comparados com as demais. Tais valores podem indicar a existência de alterações na estrutura física da semente quando congelada, gerando enfraquecimento da fibra e maciez do produto. Com este trabalho foi possível desenvolver uma opção de uso da farinha de pinhão, além de avaliar o impacto da estocagem da matéria-prima (necessária, devido à sazonalidade da semente) na cor e na textura das mortadelas desenvolvidas.

Palavras-chave: amido, pinhão, mortadela