



XXIII - Evento de Iniciação Científica da Embrapa Florestas 22 de agosto de 2024

Avaliação microbiológica de pinhões submetidos a diferentes tempos de cozimento e formas de congelamento ⁽¹⁾

Grasieli Beloni de Melo ⁽²⁾, Rossana Catie Bueno de Godoy ^(3,5) e Maria Iolanda Mendes Silva ⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Trabalho realizado com o apoio financeiro de Vitrine da Biodiversidade (VBIO) e Avon. ⁽²⁾ Bolsista Bolsita do projeto Mulheres e a cultura do pinhão na Embrapa Florestas, Colombo, PR. ⁽³⁾ Pesquisadora, Embrapa Florestas, Colombo, PR. ⁽⁴⁾ Bolsista Pibc na Embrapa Florestas, Colombo, PR. ⁽⁵⁾ catie.godoy@embrapa.br

Resumo — As sementes de *Araucaria angustifolia*, conhecidas como pinhão, ocorrem por um curto período do ano. Assim, o desenvolvimento de novos produtos como pinhão cozido e congelado contribui para o aumento do consumo e do valor agregado, bem como ao incremento da renda de pequenos produtores. Este trabalho faz parte do projeto “Mulheres e a cultura do pinhão”, uma parceria entre Embrapa, VBIO e Avon. De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, o pinhão cozido e congelado pode ser considerado um alimento pronto para o consumo, uma vez que não requer a adição de outros ingredientes e não necessita de tratamento térmico ou outro processo de eliminação ou de redução de microrganismos patogênicos. Dessa forma, o objetivo foi avaliar se amostras de pinhões cozidos e congelados atenderam aos padrões microbiológicos da IN nº 161. Os pinhões com casca foram sanitizados por 15 minutos - utilizando-se solução comercial de hipoclorito de sódio a 2%, na diluição de 15 mL/L, seguidos de enxágue. Aplicou-se planejamento fatorial 2³, onde as variáveis independentes foram: tempo de cozimento (30 ou 45 minutos), modo de embalagem (selagem ou vácuo), e congelamento (lento ou rápido). Essas combinações de diferentes tempos de cozimento, formas de embalagem e congelamento geraram oito ensaios. Após 32 dias do processamento, os parâmetros analisados foram a presença de *Escherichia coli* (máximo permitido < 1 x 10² UFC/g) e ausência de *Salmonella* sp. (Ausente). Todas as amostras cumpriram os padrões legais vigentes, sendo consideradas aptas para o consumo.

Termos para indexação: *Araucaria angustifolia*, análise microbiológica, alimento congelado.