



Anais do XIII Evento de Iniciação Científica da Embrapa Florestas – Evinci

Documentos 267

16 e 17 de julho de 2014 - Colombo, PR, Brasil

Avaliação nutricional de pinhão em diferentes estádios de maturação

Thais Rodrigues Soares

Acadêmica do curso de Engenharia Florestal,
Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Laís Fernanda Sudol

Acadêmica do curso de Nutrição, Faculdade Evangélica do Paraná

Cristiane Vieira Helm

Química industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas

Resumo: O pinhão é a semente comestível da *Araucaria angustifolia*, sendo produzido nas regiões Sul e Sudeste do Brasil. Possui excelentes características nutritivas e energéticas, sendo considerada uma boa fonte de amido, fibra alimentar, proteínas e minerais como fósforo, potássio, cálcio, magnésio e cobre. Além de ser ecologicamente relevante, apresenta grande interesse comercial. O objetivo deste trabalho foi caracterizar nove amostras de pinhões que foram coletadas no Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Florestas, em três épocas, em 2013: pinhão precoce, normal e tardio. As amostras foram armazenadas em freezer à -20 °C e uma porção de 100 g de cada amostra foi processada e acondicionada em frascos plásticos, para as análises referentes à composição química. As análises foram realizadas de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo Lutz, 2005. Os teores de umidade e cinzas foram determinados gravimetricamente pela perda de massa com aquecimento a 105 °C e 550 °C, por 12 h e 4 h, respectivamente. O teor de lipídeos foi determinado por extração com éter etílico em sistema extrator de gordura. O teor de proteínas foi determinado pelo método convencional de Kjeldahl. O teor de fibra alimentar total foi determinado pelo método gravimétrico-enzimático usando o kit Megazyme. O conteúdo de carboidratos foi calculado por diferença. O valor calórico total (VCT) foi baseado nos valores de proteína x 4, carboidratos x 4 e lipídeos x 9 e somadas essas frações e expresso em kcal/100g de produto. Todos os dados apresentados referem-se à média de três repetições e expressos em g/100g, em base seca. Quanto ao teor de umidade, os valores encontrados variaram de 32% a 50%, os valores de cinzas de 1,2% a 3,7%, as proteínas de 4,3% a 7%, os valores de fibras de 7,9 a 18,6%. Os teores e lipídeos de todas as amostras foram inferiores a 1%. Os teores de carboidratos variaram de 66% a 80% para todas as amostras e o valor calórico total ficou em torno de 330 kcal/100g, confirmando o alto valor nutritivo esperado. De acordo com os valores obtidos não foram detectadas diferenças entre os diferentes estádios de maturação das amostras de pinhão avaliadas.

Palavras-chave: *Araucaria angustifolia*; composição química; pinheiro-do-paraná.

Apoio/financiamento: Embrapa Florestas; FEPAR; PUC-PR.