



## 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.