



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

Documentos 267

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

Influência da temperatura de armazenamento na qualidade sensorial do pinhão

Angela Maria Faustin de Jesus

Acadêmica de Nutrição, Universidade Tuiuti do Paraná, Bolsista do PIBIC

Rossana Catie Bueno de Godoy

Engenheira-agrônoma, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas

Marta de Toledo Benassi

Engenheira de alimentos, Doutora, Professora da Universidade Estadual de Londrina

Resumo: O pinhão é o principal produto não madeirável fornecido pelo Pinheiro do Paraná (*Araucaria angustifolia*). A espécie está presente em várias localidades da região sul do Brasil, no período de outono-inverno, e tem se tornado importante fonte de renda nas comunidades, servindo como alimento e sustento de muitas famílias. É um produto muito apreciado pelo seu sabor e em termos nutricionais apresenta grande potencial por ser rico em calorias, fibras, potássio, podendo ser utilizado em dietas calóricas, para alimentação de crianças e adolescentes. Um dos principais entraves da cadeia produtiva de pinhão é a conservação pós-colheita, tema que precisa ser elucidado pela ciência devido as elevadas perdas por desidratação e danos por pragas. O objetivo deste estudo foi verificar a influência da temperatura de armazenamento na vida útil dos pinhões (cru e cozido). O experimento foi realizado utilizando quatro tratamentos diferentes, com temperaturas de -1, 0, 1 e 2°C e com 90% de umidade relativa. As amostras foram selecionadas, cozidas, identificadas e apresentadas a 15 provadores, os quais analisaram sensorialmente as amostras de pinhões. Para os pinhões crus a análise foi apenas visual, e para os cozidos foram verificadas características quanto à aparência, aroma, textura e sabor. Em ambas as amostras a análise sensorial foi realizada em quatro períodos de armazenamento (tempo zero, 30, 60 e 135 dias). A análise sensorial foi conduzida conforme metodologia do “Perfil Livre”, onde os provadores não diferem na forma de perceberem as características sensoriais, mas na forma de descrevê-las. A exigência com os provadores é que eles sejam capazes de usar escalas de intensidade e desenvolver lista de atributos e vocabulários consistentes. Em seguida foi realizada a Análise estatística dos dados segundo Análise Procustes Generalizada (GPA) que mostrou homogeneidade nas avaliações dos provadores. Observou-se que os pinhões armazenados em temperaturas menores que zero não tiveram suas características sensoriais preservadas. Assim, a faixa de temperatura com melhor desempenho foi entre 0 e 2°C.

Palavras-chave: conservação; análise sensorial; perfil livre.

Apoio/financiamento: CNPq.