



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

Documentos 267

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

Processamento de amido de pinhão

Jéssica Maria Christ Couto

Acadêmica do curso de Farmácia, Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Bolsista do PIBITI

Rossana Catie Bueno de Godoy

Engenheira-agrônoma, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas

Fernanda Janaina Oliveira Gomes da Costa

Doutoranda da Universidade Federal do Paraná

Resumo: A polpa do pinhão é constituída em média de 41,92% de amido. O qual merece ser avaliado por apresentar baixos teores de proteínas, lipídios, ser inodoro, insípido e formar pasta clara. O amido resistente presente valoriza-o ainda mais como alimento funcional podendo ser muito útil na indústria alimentícia. Este produto poderá agregar valor ao pinhão através do consumo de biscoitos, bolachas, pães, bolos, pudins, *snacks* e outros produtos. Para tal propósito torna-se necessário a padronização do método de extração do amido sendo o objetivo deste estudo. Durante o processamento as sementes foram manipuladas cruas, ou seja, sem passar por nenhuma etapa de cozimento, partidas ao meio cuidadosamente com um descascador específico. Após a retirada da casca foi necessário também retirar uma fina película, de coloração marrom, aderida na parte externa do endosperma, além do embrião. Em torno de 500 g de sementes foram colocadas em um liquidificador doméstico junto com 1L de água e trituradas por alguns minutos até se tornar um líquido consistente. Após isso coou-se o líquido obtido e a massa retida sendo novamente triturada e coada. O líquido total foi depositado em formas de alumínio, formando finas camadas, permanecendo de 2 a 3 horas para decantação. Posteriormente o excesso de água foi retirado e a massa sedimentada no fundo da forma. Este material foi levado à estufa por 24 horas em temperatura de 40°C. Após a secagem o material foi macerado e passado em duas peneiras, uma de 250 mesh e outra de 100 mesh. O rendimento pesando o pinhão com a casca e a amêndoa sem o embrião antes da trituração foram respectivamente de 27% e 34% após a peneiração do amido. Análises microbiológicas para *Salmonella* spp., *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, coliformes totais e fungos foram realizadas na Embrapa Agroindústria de Alimentos indicando produto com condições sanitárias satisfatórias, de acordo com os padrões estabelecidos na RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001. O processamento de amido de pinhão pode ser realizado a partir do uso de baixa tecnologia gerando produto com controle microbiológico e com potencial para a indústria por ser um amido de baixa geleificação.

Palavras-chave: *Araucaria angustifolia*, produtos, agregação de valor.

Apoio/financiamento: CNPq.