



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

Documentos 278

21 e 22 de julho de 2015 – Colombo, PR, Brasil

Caracterização da composição química, minerais e perfil de ácidos graxos em amostras de pinhão – safra 2014

Aline Fernanda Heberle

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

Thais Rodrigues Soares

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

Cristiane Vieira Helm

Química Industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas,

cristiane.helm@embrapa.br

Poucas são as informações técnicas a respeito da utilização do pinhão na indústria de alimentos, sendo necessários estudos que esclareçam seu potencial nutritivo. Este trabalho tem como objetivo determinar a composição química, propriedades nutricionais e funcionais do pinhão, avaliando os teores referentes aos macro e micronutrientes da composição nutricional e quantidade de ácidos graxos. As nove amostras analisadas pertencem Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da *Embrapa Florestas*, da safra de 2014. As amostras foram classificadas quanto ao período de colheita como precoce (Março), normal (Junho) e tardio (Julho). As análises da composição centesimal foram realizadas segundo metodologias oficiais do Instituto Adolfo Lutz (2005); as análises de minerais segundo Manual de Laboratórios da *Embrapa Pecuária Sudeste* (2005) e as análises de ácidos graxos segundo DOODs (2005). Para todas as épocas amostradas, os ácidos graxos que predominaram foram: ácido linoleico, palmítico, oleico e esteárico, respectivamente. Cabe destacar a grande quantidade de ácido



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

Documentos 278

21 e 22 de julho de 2015 – Colombo, PR, Brasil

linoleico, 0,75% para as amostras precoces, 0,45% para as normais e 0,68% para tardias. Para a composição nutricional o maior constituinte foi o amido. Deve-se dar destaque para a grande quantidade de fibra alimentar, que variou entre 10,32% para o tardio, passando a 15,20% para o normal e 13,31% para o precoce. O valor calórico das amostras foi de 162,48 kcal/100g para o precoce, 147,13 kcal/100g para o normal e 158,97 kcal/100g para o tardio. Quanto aos minerais, a pouca quantidade de sódio chama atenção, apresentou uma média de 0,25 g/kg independente da época de colheita do pinhão. A grande quantidade de ferro foi significativa, com valores de 14,15 mg/100g, 12,50 mg/100g e 12,45 mg/100g pinhões precoces, normais e tardios respectivamente, valores que contemplam os valores diários recomendados pela OMS, além de ser essencial para muitos processos do metabolismo humano, incluindo a circulação e regulação do sistema nervoso. Sugere-se que o pinhão é um alimento energético com grande potencial para a alimentação e com atributos funcionais. A pequena variação entre os resultados apresentados mostrou que a época de colheita não influenciou nas características químicas da espécie.

Palavras-chave: *Araucaria angustifolia*; composição química; perfil de ácidos graxos.

Apoio/financiamento: Embrapa Florestas e PUC-PR.