



**XIII ERSCTA**

# **XIII ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**RODADA DE NEGÓCIOS DA INDÚSTRIA AGROALIMENTAR 2015**

**ALIMENTOS INOVADORES: Desafios e Oportunidades**

**14 a 16 de outubro de 2015 | Curitiba - PR**

ISBN: 978-85-60299-06-5

**QA11**

## **ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS OCORRIDAS EM PINHÕES ARMAZENADOS A GRANEL**

ANGELA MARIA FAUSTIN DE JESUS (UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ); FERNANDA JANAÍNA OLIVEIRA GOMES DA COSTA (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ); ROSSANA CATIE BUENO DE GODOY (EMBRAPA FLORESTAS); NINA WASCZYNSKYJ (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ);  
jgfaustin@gmail.com

Área: QA - QUALIDADE DE ALIMENTO

O pinhão (semente da *Araucaria angustifolia*) é um alimento típico bastante apreciado na região Sul, onde tem importância econômica e cultural. No entanto, seu período de oferta limita-se ao período de abril a julho. Durante a safra muitos produtores armazenam este alimento em temperatura ambiente em sacos de estopa, incertos sobre esta forma de estocagem. Este estudo teve por objetivo simular este processo de estocagem avaliando as alterações físico-químicas ocorridas durante noventa dias. Foram utilizados pinhões da mesma procedência, coletados no BAG de *Araucaria* da Embrapa Florestas, dispostos em embalagens de estopa, três repetições e armazenados durante 90 dias. As análises realizadas foram a perda de massa, o teor de açúcares totais, teor de amido, firmeza, cor da casca, cor da amêndoa e quantificação de sementes avariadas, no tempo zero e a cada 15 dias. A perda de massa acumulada foi de 22%. O teor de açúcares apresentou incremento enquanto que o de amido teve redução, pela conversão em açúcares redutores. A firmeza do pinhão foi reduzida com o período de armazenamento. A cor da casca do pinhão apresentou redução no brilho e na intensidade da cor caracterizando descoloração enquanto que a cor da parte interna escureceu. O número de pinhões avariados, apodrecidos e brotados aumentou com a estocagem comprometendo 52,72% das sementes, demonstrando a deterioração do tecido vegetal. A armazenagem do



SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – Regional Paraná  
CNPJ: 46.113.742/0008-09 - INSC. ESTADUAL: Isento  
Setor de Tecnologia - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - UFPR  
Rua Francisco H. dos Santos, 210 - Cx. Postal 19011 - CEP: 81531-980 – Curitiba (PR) - BRASIL  
Telefone: (+5541) 9714-9074 – E-mail: secretaria@sbcta-pr.org.br  
<http://www.sbcta-pr.org.br>

pinhão a granel em temperatura ambiente, durante a safra, é considerada viável apenas durante 15 dias. A partir disso as perdas inviabilizam esta alternativa.

Palavras-chave: Pinhão; Pós-colheita, Embalagem; Conservação.

Apoio: Embrapa pelo apoio financeiro

