

Aceitação sensorial de extrusados de pinhão sabor natural, salgado e doce

Manoela Estefânea Boff Zortéa-Guidolin

Mestre em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná

Rossana Catie Bueno de Godoy

Engenheira-agrônoma, doutora em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Florestas, catie.godoy@embrapa.br

Agnes de Paula Scheer

Dourotra em Engenharia Química, Universidade Federal do Paraná

Sementes de pinheiro-do-paraná (pinhão) são produtos sem glúten derivados da *Araucaria angustifolia*. A comercialização dessas sementes corresponde essencialmente ao seu baixo nível de industrialização. Neste contexto, um dos processos industriais que tem se mostrado eficiente na obtenção de produtos alimentícios com alta digestibilidade e prontos para consumo humano é o cozimento por extrusão, principalmente no processamento de matérias-primas amiláceas como é o caso do pinhão. O objetivo geral deste trabalho foi avaliar a aceitação de um derivado industrializado do pinhão obtido por extrusão termoplástica. A farinha de pinhão foi inserida em uma extrusora monorosca variando-se o teor de umidade, a velocidade de rotação do parafuso e a temperatura da terceira zona de aquecimento, obtendo-se extrusados expandidos. A caracterização estrutural (índice de expansão volumétrico, crocância) foi realizada e a aceitação sensorial de extrusados expandidos sabor natural e aromatizados, doces e salgados, foi avaliada. O índice de expansão volumétrico dos extrusados de pinhão variou de 3,14 a 28,13, a crocância de 8,14 de 12,01 mm⁻¹. Às amostras mais bem aceitas pelos consumidores foram as que apresentaram maior índice de expansão e crocância. Dos consumidores de pinhão entrevistados, 86% comprariam o produto de forma natural ou salgada, enquanto 92% comprariam na forma aromatizada doce. Snacks de pinhão sabor “ervas finas” tiveram maior nota de aceitação global dentre as amostras salgadas, enquanto nenhum sabor doce obteve destaque. Este estudo

demonstrou que o cozimento por extrusão pode ser uma forma em potencial de industrialização dessas sementes.

Palavras-chave: Extrusão; *Araucaria angustifolia*; Snacks.

Apoio/Financiamento: UFPR; Embrapa; Capes.