

Influência dos defeitos do pinhão no sabor da semente cozida

Leticia Oelke Pereira

Graduanda em Nutrição, Bolsista PIBIC da Embrapa Florestas, Faculdade Paranaense – FAPAR, Curitiba-PR

Rossana Catie Bueno de Godoy

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

Maria de Fátima de Oliveira Negre

Nutricionista, consultora de alimentos da 'Brazilian Flame' e 'Conservas Artesanais Sítio Itaqui',
São José dos Pinhais, PR

Durante o outono e inverno, o pinhão encontra-se presente em vários pontos de venda na região Sul do Brasil, onde é mantido em temperatura ambiente e comercializado a granel, no setor de hortifrutigranjeiros. No mês de junho ocorre grande comercialização da semente de araucária devido às festividades tradicionais. A escolha do produto com possíveis imperfeições ou que venham a alterar o sabor do pinhão podem não atender às expectativas dos consumidores, causando frustração. Esse estudo buscou identificar os principais defeitos visuais encontrados no pinhão e sua relação com a alteração do cheiro e sabor da semente, após o cozimento. No total foram seis amostras, sendo três oriundas de Curitiba e três de Foz do Iguaçu, adquiridas de forma aleatória em diferentes segmentos varejistas, no mês de junho de 2021. Cada amostra com 100 sementes foram avaliadas quanto ao aspecto externo e, depois de abertas com cortador manual, quanto à aparência do endosperma e do embrião. Posteriormente, foram cozidas por 45 minutos e avaliadas sensorialmente por provadores habituados ao consumo de pinhão. Os dados foram submetidos à análise de variância. Dentre os resultados obtidos, 9% dos pinhões tinham danos externos e internos do ataque da broca-do-pinhão (*Cydia araucariae*); 19% tinham danos apenas internos do ataque de broca; 11% com endosperma de coloração rosada; 14% com embrião de coloração esverdeada e 1% das sementes com endosperma gessado (alteração da cor do amido no endosperma com cor e aspecto de gesso). O restante das sementes (47%) apresentou aparência normal. Não houve diferença significativa ($p < 0.05$) entre os pinhões com distintos aspectos visuais, oriundos das diferentes localidades. Dentre todos os defeitos avaliados, somente o pinhão brocado foi responsável por alterações no cheiro e no sabor, após o cozimento, sendo relatado como cheiro ardido e sabor amargo. Esses resultados servirão de subsídios para definir os atributos de aparência, cheiro e sabor nos futuros testes sensoriais com pinhão.

Palavras-chave: Paladar; Alteração de gosto; Avaliação sensorial.

Apoio/Financiamento: Embrapa Florestas (Bolsa PIBIC, CNPq).