

Aproveitamento e caracterização química de diferentes amostras de pinha de *Araucaria angustifolia*

Maria Izabel Zepechouka

Graduanda em Agronomia, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, bolsista PIBIC/CNPq da Embrapa Florestas, Colombo, PR

Giovanna Beatriz Konisi Carneiro

Graduanda em Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, Universidade Positivo, Curitiba, PR

Cristiane Vieira Helm

Química Industrial, doutora em Ciência de Alimentos, Pesquisadora da Embrapa Florestas, Colombo, PR, cristiane.helm@embrapa.br

Araucaria angustifolia é uma espécie nativa do Brasil com importância econômica para a região Sul do país. Representa a principal fonte de renda para muitas famílias de agricultores nessa região, que vai da coleta até a distribuição e beneficiamento do pinhão. O pinhão é apenas um dos componentes do estróbilo feminino do fruto da araucária. Em média, 50% da massa fresca dos estróbilos são compostos por sementes (pinhões) e 50% por escamas estéreis e não fertilizadas, denominadas falhas, que são descartadas. Juntamente com as falhas, as cascas dos pinhões também são descartadas. Somando as cascas e falhas, o total de resíduo gerado, sem valor comercial ou qualquer forma de aproveitamento dos frutos, representam mais de 75% do fruto da Araucária, ou 10 mil toneladas/ano. O pinhão é constituído pela casca e amêndoa. A amêndoa é a parte comestível, sendo fonte de fibras alimentares, amido, amido resistente, proteínas e minerais. As cascas e as falhas também possuem fibras alimentares na sua constituição, além de minerais e compostos bioativos, benéficos à saúde humana. Este trabalho teve como objetivo caracterizar e determinar as análises da composição nutricional, segundo as metodologias oficiais do Instituto Adolfo Lutz de 32 amostras da pinha, coletadas na Embrapa Florestas, em Colombo/PR. As amostras foram processadas in natura, cozidas em autoclave com e sem água, cozidas e secas em estufa com circulação de ar obtendo amostras de pinhão integral, amêndoa, casca e falha. Os resultados mostraram que os maiores valores obtidos de proteínas totais foram de 6% e 5% para as amostras de amêndoa e pinhão integral, respectivamente. Os teores médios para lipídios foram 1,7%, 1%, 1,3% e 1,4% para as amostras de amêndoa, pinhão integral, casca e falha, respectivamente. As fibras alimentares foram os maiores constituintes, com média de 48%. Assim, foram observados indicativos de que as pinhas apresentam potencial para aproveitamento como produtos ou ingredientes para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Palavras-chave: Pinhão; Araucária; Valor nutricional.

Apoio/financiamento: CNPq, PUCPR, Embrapa