

## Valor nutricional de farinha da amêndoa e pinhão integral

### Giovanna Beatriz Konisi Carneiro

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

### Maria Izabel Zepechouka

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

### Cristiane Vieira Helm

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

O processamento dos pinhões da araucária, na forma de farinhas, permite a extensão de sua oferta durante todo o ano, fora do período da safra, devido ao alto teor de umidade que, em média, representa 50 g/100 g, o que limita a oferta do pinhão *in natura* devido ao ataque de brocas e microrganismos. O processo de secagem dos pinhões elimina a água livre e as farinhas, pelo processo de moagem, tornam o pinhão um produto com aplicação em diversos segmentos da área de alimentos. Com o objetivo de caracterizar o valor nutricional foram processadas duas farinhas da amêndoa e do pinhão integral procedentes da Embrapa Florestas, em Colombo, PR, safra de 2022. Foram processados pinhões cozidos em autoclave com água na temperatura de 121 °C, sob 1 atm de pressão, por 30 minutos, secos em estufa com circulação de ar, descascados e trituradas em moinho de facas. Após a moagem das amostras foi determinado o valor nutricional das farinhas conforme as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Os resultados mostraram que os teores de umidade e de cinzas foram, em média, 5,43% e 3,32% para a farinha da amêndoa e 5,53% e 2,09% para a farinha de pinhão integral, respectivamente. Na análise de proteínas totais os resultados obtidos foram, em média, 5,20% e 7,40% para a farinha da amêndoa e farinha de pinhão integral. Para a análise de fibras alimentares, as amostras apresentaram os valores de 15,00% para a farinha da amêndoa e 22,60% para a farinha de pinhão integral. Os resultados da análise de teor de lipídeos foram, em média, 2,61% para a farinha da amêndoa e 1,07% para a farinha de pinhão integral. Os carboidratos foram os maiores constituintes das farinhas: 68,43% para a farinha da amêndoa e 61,31% para a farinha de pinhão integral. Desse modo, os resultados obtidos mostraram que poderiam ser desenvolvidos novos produtos alimentícios para atender as agroindústrias e cooperativas, com as farinhas de amêndoa e de pinhão integral, com aproveitamento integral e agregação de valor à semente, desde que superadas as restrições legais atuais quanto à definição de partes comestíveis de espécies vegetais.

**Palavras-chave:** *Araucaria angustifolia*; Composição nutricional, Sementes nativas.

**Apoio/financiamento:** CNPq; Embrapa Florestas; Universidade Positivo.