

ESTUDO PRELIMINAR PARA A CRIAÇÃO DE SELOS E IDENTIFICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE PINHÃO COM BASE NAS CARACTERÍSTICAS LOCAIS E NOS ATRIBUTOS SENSORIAIS

Rossana Catie Bueno de Godoy¹, Elenice Fritzsos¹, Michele Rosset², Maria Iolanda Mendes Silva³

Este trabalho foi desenvolvido como complemento ao projeto "Mulheres e a Cultura do Pinhão", uma parceria da Embrapa Florestas, VBio e Avon. O objetivo foi caracterizar o ambiente físico de quatro locais geográficos (Lagoa Vermelha - RS; Painel - SC; Inácio Martins - PR e Cunha - SP) e definir as características sensoriais e de textura dos pinhões provenientes destes locais. Foram feitos os seguintes procedimentos: caracterização do local (ambiente físico e humano); aplicação de testes sensoriais e composição do perfil de cor e textura dos pinhões destes locais e das variedades Caiová e Angustifolia. Foram avaliados os pinhões *in natura* e cozidos. A firmeza variou de 1,47 a 2,70 kg nos pinhões *in natura* e de 0,43 a 2,29 kg nos cozidos, a fraturabilidade variou de 2,90 a 3,85 mm nos pinhões *in natura* e 0,92 a 2,62 mm nos cozidos; a atividade de água variou de 0,96 a 0,99; a umidade das amostras cruas variou de 42,15% a 53,14% e nas cozidas, de 28,21% a 59,27%. A tonalidade vermelha foi reduzida após o cozimento das amostras em ambos os lados da semente e para a tonalidade amarela, também foi observada redução menor. A luminosidade foi intensificada com o cozimento. Painel-SC configura-se como o local mais frio dentre todos, onde há uma comunidade rural bem organizada, o que é fundamental para a obtenção dos selos de Indicação Geográfica. As paisagens de Inácio Martins-PR e de Cunha-SP, são parecidas em relevo e fitofisionomia da vegetação, porém, em Lagoa Vermelha e, em parte, em Painel, existem os Campos com Araucária. Os perfis de textura dos pinhões não evidenciaram diferenças quanto aos locais de origem, porém, isto não significa que as diferenças não existam. Sugere-se a ampliação desse estudo com maior número de amostras e consumidores. Foram evidenciadas relações importantes para o processamento do pinhão no que se refere à firmeza, fraturabilidade e teor de umidade, que precisam ser aprofundadas para dar maior qualidade ao produto processado. As análises sensoriais para a caracterização do pinhão não evidenciaram diferenças significativas nas respostas dos avaliadores, porém, notou-se uma leve preferência pelo pinhão da variedade Caiová, que precisa ser mais bem explorada em outras avaliações. Este trabalho pertence a uma linha de pesquisa voltada ao desenvolvimento de uma metodologia que auxilie a obtenção do selo de Indicação Geográfica (IG) para o pinhão.

Palavras-chave: Testes de Diferença; Rastreabilidade; Características Edafoclimáticas.

¹Embrapa Florestas, Colombo-PR. E-mail: catie.godoy@embrapa.br

² Docente no Instituto Federal do Paraná, Campus Colombo/PR.

³ Estudante de graduação em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal do Paraná, Campus Colombo/PR.

Apoio: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Vitrine da Biodiversidade (Vbio) e Avon – Projeto: 21500.21/0163-2 -02