

CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO PINHÃO (*Araucaria angustifolia* (Bert.) O. Ktze)

*Marciléia de Fátima Corrêa*¹
*Cristiane Vieira Helm*²

O pinhão é a semente da *Araucaria angustifolia*, espécie nativa da floresta ombrófila mista, sendo um produto típico da Região Sul do Brasil e de grande valor energético e nutricional, pois é fonte de proteínas, amido e fibras. Entretanto, há pouco estudo descrito na literatura com enfoque na composição química do pinhão. Apesar da pequena comercialização de produtos elaborados a partir do pinhão, o mesmo é considerado uma fonte de renda extra para produtores da região. O objetivo do trabalho foi caracterizar a composição nutricional do pinhão. Foram realizadas análises de umidade, fibras, proteínas, cinzas, lipídios, carboidratos e valor calórico total, a partir da metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz (2005). O pinhão possui um valor calórico de 182,29 Kcal/100 g; proteínas de 3,57 g/100 g; alto teor de fibras de 6,59 g/100 g; amido de 40,36 g/100 g e umidade de 47,76 g/100 g. Assim, concluiu-se que o pinhão é um produto com alto teor calórico e com grande quantidade de água, praticamente metade de toda a massa, e tem um alto valor de amido. Em comparação à Tabela de composição de alimentos da USP (2009), os resultados foram similares, tendo apenas uma variação de 5,88 g/100g na quantidade de amido total. O amido encontra-se dividido em amido disponível e amido resistente (proveniente do cozimento), que é a fração do amido não digerido pelo trato gastrointestinal, portanto, não aproveitada pelo organismo. É de grande interesse o estudo baseado nas características do pinhão em relação à parte nutricional, com o processamento de novos produtos derivados.

Palavras-chave: composição química; semente do pinhão; amido.

¹ Aluna de graduação em Processos Ambientais – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

² Pesquisadora da Embrapa – Florestas, Cristiane@cnpf.embrapa.br