



## CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE FARINHAS DE PINHÃO.

### Autores:

Marciléia Corrêa	EMBRAPA FLORESTAS
Carin Cordeiro	EMBRAPA FLORESTAS
Cristiane Vieira Helm	EMBRAPA FLORESTAS
Paula B. Pucci	EMBRAPA FLORESTAS
Fabício Hansel	EMBRAPA FLORESTAS

Área: Qualidade de Alimento

Tipo: Poster

### Palavras Chave:

Araucaria angustifolia; Farinha; Composição Nutric

### Resumo:

A semente da Araucária angustifolia, o pinhão, é uma espécie nativa da região sul do Brasil, originária da floresta Ombrófila Mista.

Suas propriedades nutricionais, como proteínas, fibras, amido, apresentam altos teores e são essenciais ao organismo.

Sendo o pinhão um produto sazonal, com alto teor de umidade, foram desenvolvidas opções tecnológicas para a conservação desse alimento e desenvolvida uma farinha, usada como ingrediente para bolos, pães, doces entre outros.

O objetivo do trabalho foi caracterizar a composição química da farinha de pinhão (cru e cozido) com amostras de árvores localizadas na Unidade da Embrapa Florestas, em Colombo, PR. Foram realizadas análises da composição nutricional, a quantificação do teor de minerais e o perfil de ácidos graxos conforme a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2005).

O pinhão cru possui em média 41,26 g/100g de umidade; 5,92 g/100g de proteínas; 2,54 g/100g de cinzas; 1,53 g/100g de lipídios; 23,06 g/100g de fibras e 25,69 g/100g de carboidratos.

Enquanto, os resultados do pinhão cozido foram de 49,95 g/100g de umidade; 2,11g/100g de cinzas; 7,48 g/100g de proteínas; 0,46 g/100g de lipídios; 12,18 g/100g de fibras e carboidratos de 27,82 g/100g.

O perfil de ácidos graxos, os que se destacaram foram os ácidos graxos linoléico e oléico e obtiveram as respectivas porcentagens para o pinhão cru: 47,66 e 21,4%; e para o cozido: 38,29 e 28,35%.

Na quantificação de minerais, os maiores teores para o pinhão cozido foram de 68 mg/100g de potássio, 15 mg/100g de fósforo e 6 mg/100g de magnésio, e para o pinhão cru foram de 73 mg/100g de potássio, 14 mg/100g de fósforo e 5 mg/100g de magnésio.

Concluiu-se que o pinhão tem alto valor energético e nutricional e que a maior dificuldade na industrialização seria a grande quantidade de água, metade de sua massa, uma vez que a umidade favorece a contaminação por microrganismos.

A constatação de uma porcentagem razoável de ácido linoléico faz com que o pinhão seja considerado uma fonte de ômega 6, pois além de ser considerado um ácido graxo essencial para o organismo humano, age de maneira benéfica reduzindo danos vasculares, coagulação de vasos entre outros.

A conservação do pinhão e o desenvolvimento de novos produtos, preservando as características nutricionais, são interessantes para a indústria de alimentos, principalmente para a região Sul.