

Caracterização da composição nutricional do pinhao in natura e cozido (*Araucaria angustifolia*)

Marciléia de Fátima Corrêa

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

Cristiane Vieira Helm

Pesquisadora da *Embrapa Florestas*, cristiane@cnpf.embrapa.br

O pinhão, semente da *Araucaria angustifolia*, é uma espécie nativa do sul do Brasil, originada na floresta Ombrófila Mista, e de propriedades nutricionais importantes ao organismo. O objetivo deste trabalho é caracterizar a composição química do pinhão (*in natura* e cozido) procedentes do Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da Embrapa Florestas. Foram realizadas análises da composição nutricional, quantificação de minerais e o perfil de ácidos graxos. Os resultados médios obtidos, em g 100 g⁻¹, foram respectivamente para o pinhão in natura e cozido: 41,26 e 49,95 de umidade; 5,92 e 7,48 de proteínas; 2,54 e 2,11 de cinzas; 1,53 e 0,46 de lipídios; 23,06 e 12,18 de fibras; 25,69 e 27,82 de carboidratos. Os ácidos graxos, que se destacaram, foram o linoléico e oléico e obtiveram as respectivas porcentagens para o pinhão cru, 47,66 e 21,40, e para o cozido, 38,29 e 28,35. Na quantificação de minerais, em mg 100 g⁻¹, as maiores variações em pinhões cozidos em água corrente foram de 0,77 a 2,11 para o ferro e 462,72 a 556,98 para o potássio. As variações para amostras cozidas em água destilada foram de 0,43 a 0,70 para o zinco e 35,50 a 47,49 para o magnésio. Amostras in natura obtiveram variações entre 120,64 a 155,36 para fósforo, 19,179 a 29,33 para cálcio e 0,58 a 0,76 para zinco. Concluiu-se que o pinhão tem alto valor energético e nutricional. A maior dificuldade na industrialização provém da umidade, uma vez que esta favorece a deterioração causada pela presença de microrganismos. A constatação de uma porcentagem razoável de ácido linoléico faz com que o pinhão seja considerado uma fonte de ômega 6, ácido graxo essencial para o organismo humano. Dentre as análises, foi possível perceber num aspecto amplo que, a partir do cozimento, algumas das propriedades nutricionais são minimizadas, como ocorre com a quantidade de fibras, lipídios e minerais. Seria de extremo interesse para a região Sul um estudo aprofundado sobre produtos derivados do pinhão e maneiras de armazenamento sem perda das características nutricionais.

Palavras-chave: Araucária, composição química, alimentos funcionais.

