

## Caracterização da composição química e compostos fenólicos do pinhão

**Luana Mocelim Darolt**

Aluna do Curso de Técnico em Química Industrial, Centro de Educação Profissional Integrado

**Cristiane Vieira Helm**

Química industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Floresta, cristiane.helm@embrapa.br

O pinhão, semente da *Araucaria angustifolia*, é fonte de fibras alimentares, proteínas e amido, com altos teores de minerais como cobre, ferro, zinco e cálcio. Contém ainda compostos fenólicos, que são metabólitos secundários de vegetais e também de antioxidantes, que podem ter efeitos benéficos no tratamento de doenças crônicas degenerativas. São poucas as informações técnicas a respeito da utilização do pinhão na indústria de alimentos, sendo necessários estudos que esclareçam seu potencial nutritivo. O presente estudo teve como objetivo definir o melhor solvente extrator (acetona, etanol e metanol) para a quantificação dos compostos fenólicos na casca e endosperma e determinar a composição química no endosperma do pinhão *in natura* e cozido. A determinação do teor de fenólicos totais foi efetuada pelo método espectrofotométrico utilizando o reagente Folin Ciocalteu® e a composição centesimal seguiu a metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz (2005). Quanto a extração dos fenólicos totais, embora a acetona tenha sido o melhor solvente, já que extraiu maiores quantidades de compostos fenólicos nas amostras *in natura* e cozidas, o metanol mostrou correlação esperada dos compostos fenólicos durante todo o processo de cozimento da semente em estudo, ou seja, inicialmente a casca *in natura* apresentou uma grande quantidade dos compostos fenólicos (4198,75 mg/g); com o cozimento, esses compostos provavelmente migraram da casca (1215,82 mg/g), para a água de cozimento ou incorporados no endosperma cozido (2937,60 mg/g). A composição centesimal apresentou valores em g/100g de 42,83 e 53,09 para umidade, 2,20 e 2,98 de cinzas, 8,39 e 7,17 de proteínas, 24,59 e 38,27 de fibras, 64,80 e 51,59 de carboidratos para pinhão *in natura* e cozido (em base seca) respectivamente. Os resultados de 395,86 Kcal/100g e 306,07 Kcal/100g para o pinhão *in natura* e cozido demonstram que esta semente pode ser considerada um alimento com alto valor calórico, uma fonte alternativa de energia, além de fonte de antioxidantes naturais.

**Palavras-chave:** *Araucaria angustifolia*; antioxidantes; composição nutricional.

**Apoio/financiamento:** Embrapa Florestas.