

## Estudo do efeito do tempo de cozimento do pinhão sob pressão no teor de minerais

**Lívia Maria dos Santos Lozano**

Acadêmica do curso de Engenharia Química, Universidade Regional de Blumenau

**Cristiane Vieira Helm**

Química industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas

cristiane@cnpf.embrapa.br

**Neli Branco de Miranda**

Bióloga, Mestranda em Engenharia Ambiental, Universidade Regional de Blumenau

A espécie *Araucaria angustifolia* é nativa do Brasil ocorrendo principalmente na Região Sul, com destaque para o Estado do Paraná. A espécie produz semente (pinhão) comestível e resistente à mastigação quando crua, porém, quando cozida, torna-se apta para o consumo. A semente é composta pelo tegumento (casca de cor avermelhada), película interna, endosperma e embrião (parte germinativa). Este trabalho teve como objetivo verificar o efeito do tempo de cozimento, sob pressão, no teor de minerais das sementes e cascas de pinhão. Foram analisados o teor de umidade, atividade de água (aw), pH, cálcio, potássio, fósforo, zinco, ferro, cobre, magnésio e manganês na semente e na casca, antes e após o cozimento. O pinhão (500g) foi cozido em panela de pressão doméstica (100 kPa) nos tempos 30, 60 e 90 minutos, sendo a casca separada da semente para realização das análises. As análises de minerais das sementes foram realizadas de duas formas: semente macerada e semente moída desidratada (farinha). O teor de umidade apresentou média de 53% nas sementes e aumentou até 17% com o aumento do tempo de cozimento. Nas cascas não se observou diferença significativa para o teor de umidade com o cozimento. O pH das sementes foi 17% maior do que nas cascas, e se verificou um aumento do pH em ambos com o decorrer do cozimento, permanecendo na média de 6,07 para as sementes e 5,19 para as cascas. A aw não teve diferença entre as amostras, apresentando média de 0,99. A farinha apresentou valores superiores em minerais, o que pode ser decorrente da concentração pela secagem. O zinco não foi encontrado nas amostras. O potássio foi o mineral que apresentou maiores valores, sendo 7 g kg<sup>-1</sup> na farinha, 4 g kg<sup>-1</sup> na semente macerada e 4 g kg<sup>-1</sup> na casca. Quanto ao efeito do tempo de cozimento no teor de minerais, não houve variação ao longo dos 90 minutos. Concluiu-se que a casca pode ter sido um fator de manutenção dos minerais da semente, impedindo a transferência destes para a água durante o cozimento. Assim sendo, sugere-se um estudo de cozimento do pinhão sem a casca para corroborar esta afirmação.

**Palavras-chave:** *Araucaria angustifolia*; sais minerais; temperatura.