

164

ARMAZENAMENTO E PROCESSAMENTO DE PINHÃO. Ana Carolina Pettermann, Florencia Cladera Olivera, Caciano Pelayo Zapata Noreña, Keiko Wada, Ligia Damasceno Ferreira Marczak (orient.) (UFRGS).

O pinhão é a semente comestível da *Araucaria angustifolia* que possui excelentes características nutritivas e energéticas podendo ser considerado como uma fonte de amido, fibra dietética, magnésio e cobre; apresenta, no entanto, uma atividade de água elevada, o que propicia o crescimento de fungos, dificultando a sua comercialização. Seu consumo é realizado após cozimento, sendo rara a comercialização de produtos a base de pinhão. As operações preliminares, prévias ao armazenamento e ao processamento dessas sementes, têm o intuito de melhorar as condições de higiene e de vida de prateleira do produto. Neste trabalho foram propostas as seguintes operações preliminares: recepção, limpeza, seleção, classificação e armazenamento. Foi avaliada a estabilidade das sementes submetidas a diferentes condições de estocagem (congelamento, refrigeração, temperatura ambiente) através de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Foi verificado que o principal problema de conservação é o desenvolvimento de fungos e a germinação das sementes. No entanto, o pinhão pode ser armazenado sob congelamento por período maior a oito meses. Com a finalidade de obter produtos estáveis a temperatura ambiente a partir de sementes de pinhão, neste trabalho também foram produzidas farinhas com pinhão cru e cozido empregando diversas temperaturas de secagem. O processamento consistiu em descascagem manual, corte, secagem, moagem e embalagem. As farinhas produzidas com pinhão cru apresentaram cor branca, mas sem sabor e aroma característicos de pinhão. As farinhas produzidas com pinhão cozido apresentaram cor marrom clara e aroma e sabor característicos de pinhão, podendo ser utilizadas para a produção de produtos com sabor pinhão, não existentes no mercado atualmente.