



## OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DE ENDOSPERMA E DE CASCA DE PINHÃO

*Alessandra Costa; Lorena Benathar Ballod Tavares; Priscila Emanuela Teske; Cristiane Vieira Helm.*

A comercialização do pinhão é considerada uma importante fonte de renda e alimento para diversas famílias, tanto no Paraná como em Santa Catarina. Para incentivar o cultivo sustentável da Araucária, considerada rara e ameaçada de extinção, técnicas de industrialização do pinhão devem ser desenvolvidas, visando tornar o seu mercado mais atraente, a semelhança do que ocorre na região Amazônica com a castanha do Brasil. Diante disso, esta pesquisa teve por objetivo: (1) estudar uma forma de processamento e conservação do pinhão com seu aproveitamento integral, por meio da obtenção de farinhas de casca e endosperma; e (2) caracterizar esses produtos quanto às suas propriedades físico-químicas. Para obter as farinhas, a casca e o endosperma foram secos em estufa a 70°C e foram determinadas as curvas de umidade e atividade de água (aw) do processo, visando determinar o tempo necessário para atingir condições adequadas de conservação. Após secos, os materiais foram triturados. O endosperma e a casca, tanto na condição in natura como secos, foram caracterizados quanto a pH, sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT), aw, umidade, cinzas, lipídios, proteínas, fibras alimentares, carboidratos e valor calórico. Na farinha de endosperma seco também foi determinado o teor de amido resistente (AR). A partir das curvas de secagem determinou-se o tempo adequado para o processo, sendo 4h para o endosperma e 3h para a casca, garantindo assim baixa umidade (menor que 6%) e aw (menor que 0,300) após a moagem. Com relação à composição (determinada em base seca), destaca-se que a casca do pinhão é rica em fibras (aproximadamente 90 g/100g) e que o endosperma é rico em carboidratos, alcançando 80 g/100g na farinha do material seco. Constatou-se ainda que a farinha de endosperma seco possui valores consideráveis de AR (12,58 g/100g), fração do amido que proporciona efeitos comparáveis aos da fibra alimentar. Portanto, comprovou-se o alto valor nutricional das farinhas obtidas, as quais podem ser utilizadas como fontes de fibras em preparações alimentícias. Além disso, o processamento empregado para a obtenção das farinhas proporcionou condições que contribuem para uma maior conservação desses produtos, permitindo o consumo de pinhão também em outras épocas do ano.