

Composição química do pinhão com enfoque na fração do amido

Taisa Piuvezan Pisa

Acadêmica do curso de Nutrição, Faculdade Evangélica do Paraná

Camila Frazão Nogueira de Mattos

Nutricionista, Mestre, Professora da Faculdade Evangélica do Paraná

Cristiane Vieira Helm

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

O pinhão é uma semente originária da espécie *Araucaria angustifolia*, de propriedades nutricionais importantes para o organismo. Possui grande valor energético e nutricional, pois é fonte de proteínas, amido e fibras. O amido encontra-se fracionado em amido digerível e amido resistente, este proveniente do cozimento da semente. O pinhão ainda apresenta uma porção razoável de ácido oleico e ácido linoleico, ácidos graxos essenciais para o organismo humano. O estudo tem como objetivo a caracterização da composição do pinhão. As amostras foram submetidas às análises de umidade, cinzas, proteínas, lipídios e fibras solúveis e insolúveis, seguindo as metodologias do Instituto Adolfo Lutz (2005), e foram divididas em três grupos: amostra 1, com o pinhão *in natura* com película; amostra 2, com o pinhão *in natura* sem película; e amostra 3, com o pinhão cozido. As amostras 1, 2 e 3 apresentaram teor de umidade de 45,77%, 47,12% e 53,52%, teor de cinzas 1,55%, 1,73% e 1,17%, lipídeos 0,39%, 0,36% e 0,46%, respectivamente. Os valores de proteínas para a amostra 1 foram de 16,00%, para a amostra 2, de 9,28%, e para a amostra 3, de 10,5%. Comparando os valores de amido do pinhão *in natura* da amostra 1, que foram 36,29%, e da amostra 2, de 34,35%, com os valores do pinhão cozido da amostra 3, de 41,51%, supõe-se que a fração do amido após o cozimento converte-se em resistente. O estudo experimental está em fase de análise pelo comitê de ética e, assim que aprovado, dar-se-á início as atividades investigativas da influência do amido resistente do pinhão na curva glicêmica de indivíduos saudáveis.

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

Apoio/financiamento: Embrapa Florestas e Faculdade Evangélica do Paraná.