

## **Determinação do tempo de cozimento de pinhões em função da textura do produto final**

**Jéssica Maria Christ Couto**

Acadêmica do curso de Farmácia, Pontifícia Universidade Católica do Paraná (bolsista do PIBITI)

**Rossana Catie Bueno de Godoy**

Engenheira-agrônoma, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas, [catie.godoy@embrapa.br](mailto:catie.godoy@embrapa.br)

**Marta de Toledo Benassi**

Engenheira de alimentos, Doutora, Professora da Universidade Estadual de Londrina

O pinhão é um alimento bastante apreciado nos estados do sul do Brasil, onde representa importante fonte de renda nas regiões de ocorrência natural da *Araucaria angustifolia*. Pode ser consumido cozido, assado ou ainda no preparo de pratos tradicionais, predominando o pinhão cozido. Estimar o tempo de cozimento do pinhão é muito importante do ponto de vista sensorial e econômico, a fim de determinar o tempo ótimo de cozimento e a textura ideal para consumo. Com este objetivo, foi realizado um teste sensorial para avaliar a textura de pinhões cozidos aos 30, 45 e 60 minutos. As pinhas foram obtidas no BAG da Embrapa Florestas, provenientes da mesma matriz, coletadas com maturidade fisiológica e mantidas em temperatura ambiente até a deiscência. Após a abertura, os pinhões foram separados e armazenados em câmara fria a 5 °C e 86% UR durante sete dias. Para o cozimento, fez-se uma seleção por tamanho. Utilizou-se 490 g de pinhões, adicionados de 1880 ml de água em panelas de pressão de 4,5 litros de marca similar. O cozimento em panelas de pressão é a forma mais utilizada pelos consumidores. O tempo de cozimento foi contado a partir do momento em que o vapor começou a ser liberado pela válvula de contrapeso. Após terem atingido o tempo de cozimento, os pinhões foram retirados da água de cozimento, drenados e mantidos em caixa térmica até serem servidos. Foi utilizada escala do ideal com 5 pontos variando desde 1 (muito duro) até 5 (muito macio), sendo 3 a textura ideal. Participaram do teste 47 provadores não treinados. Os pinhões com 30 min de cozimento foram considerados como ideal para 38% dos provadores; os pinhões com 45 min de cozimento foram avaliados como ideal para 66% dos provadores; e os pinhões cozidos por 60 min foram relatados como ideal por 55% dos provadores. Nas condições avaliadas, a recomendação é de que o pinhão seja cozido por 45 min, contados a partir do momento de liberação de vapor. Considerando-se os fatores que podem interferir no processo de cozimento, sugere-se que este estudo seja repetido com outros utensílios e pinhões de outras procedências.

**Palavras-chave:** sensorial; provadores; ideal.

**Apoio/financiamento:** Embrapa (MP2).