

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

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).