



Anais do XIV Evento de Iniciação Científica da Embrapa Florestas – Evinci

Documentos 278

21 e 22 de julho de 2015 – Colombo, PR, Brasil

Influência do armazenamento na qualidade sensorial do pinhão

Angela Maria Faustin de Jesus

Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Tuiuti do Paraná, Bolsista do PIBIC

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 Pinheiro do Paraná (*Araucária angustifolia*) fornece o principal produto não madeirável, o “pinhão”, que está presente em várias localidades da região sul do Brasil, com produção no outono-inverno. Este alimento tem se tornado importante fonte de renda nas comunidades, servindo como sustento de muitas famílias. Uma das principais limitações da cadeia produtiva é a conservação pós-colheita, tema que precisa ser elucidado pela ciência devido às perdas por desidratação e danos por pragas. O objetivo deste estudo foi verificar a influência do uso de atmosfera controlada (AC) e diferentes temperaturas de armazenamento na vida útil dos pinhões. Foram utilizados dez tratamentos: T1 - (20,91% O₂ + 0,04% CO₂ + 0,5°C, sem expurgo); T2 - (20,91% O₂ + 0,04% CO₂ + 0,5°C, com expurgo); T3 - AC (1% O₂ + 0% CO₂ + 0,5°C); T4 - AC (3% O₂ + 0% CO₂ + 0,5°C); T5 - AC (1% O₂ + 3% CO₂ + 0,5°C); T6 - AC (3% O₂ + 3% CO₂ + 0,5°C); T7 - AC (20,91% O₂ + 5% CO₂ + 0,5°C); T8 - AC (3% O₂ + 5% CO₂ + 0,5°C); T9 - AC (3% O₂ + 5% CO₂ + 2,5°C) e T10 - AC (3% O₂ + 3% CO₂, 200 ppm etileno + 0,5°C, brotação). A análise sensorial foi aplicada a 15 provadores



Anais do XIV Evento de Iniciação Científica da Embrapa Florestas – Evinci

Documentos 278

21 e 22 de julho de 2015 – Colombo, PR, Brasil

utilizando metodologia do “Perfil Livre”, onde os provadores não diferem na forma de perceberem as características sensoriais, mas na forma de descrevê-las. Estes avaliaram visualmente o pinhão cru e cozido, aos 120 e 210 dias de estocagem. Os dados foram analisados por Análise Procustes Generalizada. Como resultados os atributos levantados para pinhão cru foram cor, brilho e maturação relacionados a aparência do produto. Para o pinhão cozido foram aroma e sabor característicos de pinhão, sabor adocicado, maciez e facilidade de corte. As médias dos pinhões armazenados por 120 e 210 dias se agruparam em lados opostos no gráfico indicando o envelhecimento do produto com 210 dias. As atmosferas controladas com menos O_2 não diferiram dos tratamentos com mais O_2 nos diferentes tempos avaliados.

Palavras-chave: atmosfera controlada; análise sensorial; perfil livre.

Apoio/financiamento: CNPq