

AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE PINHÕES EM DIFERENTES TIPOS DE ACONDICIONAMENTO E TEMPOS DE ARMAZENAGEM

Dienifer Evaldt Selau¹, Ana Sofia Fernandes de Candia¹, Samara Eberhardt Schardosim¹, Bruno Rosa da Silva¹, Cristiano Antunes Rech², Eduardo Seibert³

¹ Alunos do Curso Técnico em Agropecuária / Câmpus Sombrio / IFC / dienifer.e.s@hotmail.com

² Técnico em Agropecuária pela Escola Agrotécnica Federal de Sombrio

³ Instituto Federal Catarinense / Câmpus Sombrio / Curso de Agronomia / eduardo@ifc-sombrio.edu.br

Palavras-Chave: *Pinhão, armazenamento refrigerado, conservação.*

INTRODUÇÃO

O pinhão é um produto muito consumido nos meses de inverno pelos habitantes da região Sul do Brasil. Apesar da importância cultural na alimentação das populações do Sul do Brasil, o pinhão, semente da *Araucaria angustifolia* L, tem sido pouco empregado na culinária brasileira. Isto ocorre devido à falta de métodos para a conservação *in natura* e para o processamento industrial, ocasionados pela pouca atenção dada à pesquisa de métodos que preservem a sua qualidade pós-colheita. Devido a esta carência, técnicas de conservação do pinhão devem ser desenvolvidas para promover a comercialização e o uso do pinhão em outras épocas do ano, além da estação de produção. Habitualmente, alguns produtores relatam que armazenam pinhões nas próprias pinhas, ou então já debulhados a granel, em sacolas plásticas ou congelados moídos. O objetivo deste trabalho é avaliar as características físicas da semente, tais como peso, cor, comprimento e diâmetro da semente, visando determinar alterações ao longo do tempo de acordo com a forma de acondicionamento.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado com pinhões da safra 2013, coletados no município de Bom Jesus, RS. As pinhas obtidas foram debulhadas e selecionadas, para comporem os tratamentos. Os tratamentos são compostos de pinhões armazenados em frio sob temperatura de -15°C e 1°C. Foram formados 6 tratamentos: bolsa plástica em frio a 1°C, rede em frio a 1°C, pinha em frio a 1°C, vácuo em frio a 1°C, congelado a seco a -15°C e congelado em água a -15°C. Cada tratamento foi composto de 20 pinhões, com 4 repetições. Os pinhões foram analisados na colheita e após 30, 60, 90, 120, 150 dias de armazenamento quanto a seu peso, comprimento, diâmetro, cor da epiderme. Após foram descascados e avaliados o peso, comprimento, diâmetro e cor da semente. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, num esquema fatorial 6 x 6, composto de 6 formas de embalagem e 6 datas de avaliação, com quatro repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância, seguida por separação de médias pelo teste de Tukey (0,05%).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em todos os tratamentos a cor da epiderme variou da colheita para as diferentes datas de avaliação, tornando-se mais escuros com coloração passando de creme para marrom. Os pinhões em redes apresentaram a maior alteração na cor da epiderme, com uma maior perda de

brilho da mesma, passando de uma cor marrom brilhante para marrom claro opaca. Com relação ao peso, pinhões do tratamento rede apresentaram a maior perda de peso ao longo da armazenagem. Esta maior perda de peso se deve a perda de água devido a desidratação. A maior perda de peso do pinhão se refletiu em maior perda de peso da semente, que diminuiu em tamanho e diâmetro com o passar do tempo em armazenagem. Os pinhões congelados apresentaram a menor perda de peso e com isso menor diminuição do tamanho (comprimento e diâmetro) de sua semente. A cor da semente variou entre uma coloração de branca a creme, com pinhões dos tratamentos rede e pinha apresentando coloração tendendo a creme.

CONCLUSÃO

Pinhões armazenados em rede apresentam maior perda em suas características físicas como peso, comprimento e diâmetro da semente e cor da casca, resultado que ocorre pela maior desidratação que ocorre neste tipo de acondicionamento.

AGRADECIMENTOS

Ao Câmpus Sombrio do Instituto Federal Catarinense pelo suporte na realização do experimento.

REFERÊNCIAS

PERES, L.G.; RAMOS, A.P.; FRECCIA, C.F.; VITTO, D.C.; FERRETTO, A.; RECH, C.A.; PALHANO, W.C.; SCHMIDT, J.; SEIBERT, E. Conservação pós-colheita de pinhões em diferentes formas de embalagem. . In: Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 7º, 2012, La Plata. **Anais...** La Plata: AITEP, 2012.