

EFEITO DE DIFERENTES FORMAS DE EMBALAGENS SOBRE A CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE PINHÕES

Letícia Gonçalves Peres¹, Ângela Preza Ramos¹, Caroline Fols Freccia¹, Deise Cadorin Vitto¹, Êmili Borges Carlos¹, Cristiano Antunes Rech², Jéssica Schmidt-Bellini³, Eduardo Seibert³

¹Acadêmicos do Curso de Agronomia / Câmpus Sombrio / IFC / leticiaperes2@hotmail.com

²Técncio em Agropecuária pela Escola Agrotécnica Federal de Sombrio

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

Palavras-Chave: Pinha, armazenamento refrigerado, atmosfera modificada, vácuo.

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. A conservação pós-colheita do pinhão é limitada já que ocorre rápida perda de sua viabilidade fisiológica com a redução do grau de umidade. 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. Segundo relato dos produtores, as formas usadas para o armazenamento de pinhão são na própria pinha, debulhados a granel, em sacolas plásticas ou de estopas geralmente enterrados, ou congelados já moídos. 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. O armazenamento refrigerado e o uso de embalagens adequadas é uma alternativa para sua conservação. O objetivo deste trabalho é determinar a qualidade alimentícia do pinhão em diferentes períodos de conservação pós-colheita e tipos de embalagem.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado na safra 2012 com pinhões obtidos no município de Bom Jesus, RS. Após colhidos as pinhas foram transportadas ao Laboratório de Pós-colheita do Câmpus Sombrio do IFCatarinense onde foram debulhadas e selecionados os pinhões para comporem os tratamentos. Os pinhões foram armazenados em frio sob temperatura de 1°C e -15°C, nos tratamentos: Rede a 1°C; Bolsa plástica a 1°C (Controle)(Atmosfera Modificada); Vácuo com casca a 1°C; Pinha a 1°C; Congelado em água a -15°C; Congelado "seco" a -15°C. Foram formadas 4 repetições por tratamento compostas por 45 pinhões. Os pinhões foram analisados na colheita e após 30, 60, 90, 120 e 150 dias de armazenagem quanto a sua desidratação, peso, diâmetro, comprimento, cor da epiderme, azeitado titulável, sólidos solúveis, incidência de fungos e submetidos a um painel de degustação de aceitabilidade e textura com pessoas não treinadas. Para os painéis de degustação, as

amostras foram cozidas em panela de pressão por 60 minutos. Após o cozimento os tratamentos foram servidos a 15 panelistas. 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

Na safra 2012, em todos os períodos de armazenagem, pinhões em pinhas e em redes desidrataram mais que aqueles em bolsas plásticas, os congelados e os a vácuo. Com relação a aparência, os pinhões em bolsas, na pinha, congelados e sob vácuo com casca conservaram melhor a cor da epiderme. Ao longo da armazenagem, foi observada maior aceitabilidade dos pinhões conservados em bolsas plásticas e a vácuo comparado aos demais tratamentos em todos os períodos de armazenagem. No entanto, com o decorrer do tempo em armazenagem, a textura dos pinhões a vácuo tornou-se mais pastosa, e seu sabor azedo, enquanto os pinhões embalados em bolsas plásticas mantiveram textura e sabor semelhantes aos observados na colheita. Já os pinhões das pinhas, apresentaram boa aceitação na colheita, semelhante aos demais, mas aumentaram sua textura com o passar do tempo em frio, fato que está relacionado à sua maior desidratação. Pinhões congelados apesar de boa aceitação apresentavam sensação de esfarelarem ao serem degustados. A análise de fungos realizada resultou em *Penicillium*, *Moniliella* e *Monilinia*, em todos os tratamentos. Estes resultados diferem dos observados em anos anteriores, em que somente *Penicillium* foi encontrado. No entanto, em nenhum tratamento os fungos foram capazes de penetrar a casca.

CONCLUSÃO

O armazenamento refrigerado em bolsas plásticas a 1°C conserva melhor a textura e sabor e minimiza a desidratação de pinhões após colheita por até 180 dias.

AGRADECIMENTOS

Ao Câmpus Sombrio do Instituto Federal Catarinense pelo financiamento de bolsa de iniciação científica de graduação no Edital nº022/2011/IFCCâmpus Sombrio.