

CONSERVAÇÃO DE PINHÕES EM DIFERENTES EMBALAGENS E TEMPERATURAS E SEUS EFEITOS SOBRE A INCIDÊNCIA DE *Cydia araucariae* (TORTRICI: CYDIADAE)

Maristela Fiess Camillo¹; Cassiano M. Moura¹; Renar João Bender²

¹Departamento de Horticultura, Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Universidade Federal Rural do Rio Grande do Sul, 91540-000, Porto Alegre-RS, Brasil.

E-mail: maristela.camillo@ifpr.edu.br

²Laboratório de Agronomia, Instituto Federal do Paraná, 84603-264, União da Vitória-PR, Brasil

A semente da *Araucaria angustifolia*, o pinhão, é um alimento de grande relevância no Sul do Brasil. É um alimento nutritivo, entretanto suscetível a alterações bioquímicas no seu armazenamento. O seu consumo e utilização na culinária brasileira, apesar de possuir um histórico-cultural na região Sul do Brasil, é reduzido devido à ausência de métodos que preservem sua qualidade pós-colheita. Um dos principais defeitos encontrados em pinhões é causado pela broca (*Cydia araucariae*), ordem Lepidoptera, família Tortricidae, que na forma adulta realiza a oviposição na base da pinha. Quatro dias após a eclosão, as larvas penetram na pinha, onde degradam a parte interna da semente promovendo alterações nas características sensoriais do pinhão. O objetivo desse trabalho é determinar a incidência de danos por *Cydia araucariae* em pinhões armazenados em diferentes tipos de embalagens e temperaturas. O experimento foi realizado com pinhões safra 2024 colhidos no município de Cruz Machado, PR. As pinhas foram debulhadas e os pinhões selecionados para comporem os tratamentos no Laboratório de Biologia do IFPR, Câmpus União da Vitória. Os tratamentos avaliados foram: rede plástica, embalagem de PET fechada e embalagem de bandeja rasa de isopor com filme plástico. Os tratamentos foram mantidos diferentes temperaturas: -0,5°C, 2°C, 10°C, 20°C e 30°C. Cada tratamento foi composto de 80 pinhões. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, num esquema fatorial 3 x 5, (3 formas de embalagem e 5 temperaturas), com quatro repetições. Os pinhões foram analisados após 20 dias de armazenamento quanto a presença de furo na casca, através da análise visual. Foi realizada a contagem das sementes e a porcentagem em cada unidade amostral. Os dados foram submetidos à análise de variância, seguida por separação de médias pelo teste de Skot-Knott (0,05%). Os dados expressos em porcentagem foram transformados pela fórmula $\sqrt{x} + 1$ antes da análise de variância. Pinhões em 20°C diferiram estatisticamente apresentando maior incidência de danos causados pela broca-do-pinhão. Pinhões armazenados em rede plástica, embalagem de PET fechada e embalagem de bandeja rasa de isopor com filme plástico não diferiram entre si quanto à incidência de danos causados por *Cydia araucariae*.

Palavras-chave: Broca-do-pinhão; pós-colheita; análise visual de controle.