

PERDA DE MASSA DE PINHÕES ARMAZENADOS EM DIFERENTES TIPOS DE EMBALAGENS E DIFERENTES TEMPERATURAS

Maristela Fiess Camillo¹; Cassiano M. Moura²; Renar João Bender¹

¹*Departamento 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*

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

O pinhão, a semente do pinheiro do Paraná, 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. Técnicas de conservação devem ser desenvolvidas para promover o uso do pinhão em diversas épocas do ano. O objetivo desse trabalho é determinar a perda de massa de pinhões armazenados em diferentes tipos de embalagens e temperaturas. O experimento foi realizado com pinhões da 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 Instituto Federal do Paraná (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 em incubadoras do tipo BOD com cinco diferentes temperaturas: -0,5°C, 2°C, 10°C, 20°C e 30°C por um período de 20 dias. Cada tratamento foi composto de 80 pinhões. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado (DIC), num esquema fatorial 3 x 5, composto de 3 formas de embalagem e 5 temperaturas, com quatro repetições cada. Os pinhões foram analisados após 20 dias de armazenamento quanto a sua perda de massa a qual foi obtida relacionando-se a diferença entre a massa inicial do pinhão e a massa obtida ao final do tempo de armazenamento. Os resultados foram expressos em porcentagem. Os dados foram submetidos à análise de variância, seguida por separação de médias pelo teste de Tukey (0,05%). Os pinhões conservados sob temperatura de 30°C apresentaram significativamente os maiores valores de perda de massa. Em todas as temperaturas de armazenagem, pinhões em rede plástica apresentaram significativamente os maiores valores de perda de massa. O armazenamento de pinhões em embalagem PET fechada ou em bandeja de isopor com filme plástico minimiza a perda de massa após a colheita por até 20 dias.

Palavras-chave: *Araucaria angustifolia*; qualidade; pós-colheita.