

ACEITABILIDADE E TEXTURA DE PINHÕES SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE EMBALAGENS EM TRÊS ANOS DE ARMAZENAGEM

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

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

²Técnicio em Agropecuária pela Escola Agrotécnica Federal de Sombrio

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

Palavras-Chave: *Pinhão, armazenamento refrigerado, embalagens, atmosfera modificada, vácuo.*

INTRODUÇÃO

O pinhão é um produto muito consumido nos meses de inverno pelos habitantes da região Sul do Brasil. O pinhão é 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 á falta de métodos para a conservação *in natura* e para o processamento industrial. Devido a esta carência, técnicas de conservação do pinhão estão sendo desenvolvidas. 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 com pinhões das safra 2010, 2011 e 2012 obtidos no município de Bom Jesus, RS. Após colhidas 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, Vácuo 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 em 2010 na colheita e após 45, 105, 165 e 225 dias. Em 2011 foram analisados na colheita aos 45, 90, 135 e 180 dias, em 2012 foram analisados na colheita aos 30, 90, 150 e 210 dias de armazenagem quando foram 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 painelistas não treinados, que verificaram sua aceitabilidade e textura. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, num esquema fatorial 3 x 6 x 5, composto de 3 anos de avaliações, 6 formas de embalagem e 5 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 2010, 2011 e 2012, em todos os períodos de armazenagem, pinhões dos tratamentos pinha e redes desidrataram mais que aqueles dos tratamentos em bolsas plásticas, os congelados e os a vácuo. Ao longo dos 3 anos os pinhões armazenados em atmosfera modificada e os na pinha apresentaram textura intermediária o que influenciou na sua maior aceitação pelos painelistas. Ao longo da armazenagem, foi observada maior aceitabilidade dos pinhões conservados em bolsas plásticas (ATM) e a vácuo comparado aos demais tratamentos em todos os períodos de armazenagem. Nos pinhões à vácuo, apesar da boa aceitação nas avaliações iniciais, com o decorrer do tempo em armazenagem, sua textura dos pinhões tornou-se mais pastosa, e seu sabor azedo. Os pinhões embalados em bolsas plásticas mantiveram textura e sabor semelhantes aos observados na colheita. Neste tratamento a textura foi considerada intermediária entre dura e pastosa. Já os pinhões acondicionados em redes, apresentaram boa aceitação na colheita e após 45 e 90 dias de armazenagem, mas aumentaram sua textura com o passar do tempo em frio, adquirindo uma consistência mais dura, fato que está relacionado à sua maior desidratação. Isto levou a uma menor aceitação pelo consumidor, principalmente nas safras 2010 e 2012. Pinhões congelados apesar da boa aceitação apresentavam sensação de esfarelarem ao serem degustados.

CONCLUSÃO

O armazenamento refrigerado em bolsas plásticas a 1°C formando uma atmosfera modificada, conserva melhor a textura e sabor e minimiza a desidratação de pinhões após colheita por até 210 dias.

AGRADECIMENTOS

Ao Câmpus Sombrio do Instituto Federal Catarinense pelo financiamento de bolsa de iniciação científica de graduação no **Edital nº015/2012/ IFC Câmpus Sombrio**.