

CONSERVAÇÃO DE PINHÕES EM DIFERENTES TIPOS DE ACONDICIONAMENTO E SEUS EFEITOS SOBRE A QUALIDADE PÓS-COLHEITA

Caroline Fols Freccia¹, Letícia Gonçalves Peres¹, Ângela Preza Ramos¹, Êmili Borges Carlos¹, Willian Cerbaro Palhano¹, Cristiano Antunes Rech², Jéssica Schmidt-Bellini³, Eduardo Seibert³

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

²Técnic 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, conservação.*

INTRODUÇÃO

O pinhão, semente de *Araucaria angustifolia*, é um alimento peculiar encontrado na região Sul do Brasil, com abundância no inverno, sendo também de grande importância como fonte de renda aos produtores rurais. O mesmo é pouco usufruído na culinária, e um dos fatores que levam a isto é a conservação pós-colheita limitada do pinhão, pois há a redução do grau de umidade, restringindo sua viabilidade fisiológica. Um dos entraves para a comercialização de pinhão fora de safra é a falta de métodos que conservem a semente, preservando seus aspectos qualitativos para comercialização e processos industriais. Habitualmente, alguns produtores relatam que armazenam pinhões nas próprias pinhas, ou então já debulhados a granel, em sacolas plásticas ou congelados moídos. Por esta razão, é necessário o desenvolvimento de métodos para conservação do pinhão *in natura*, possibilitando o aumento de sua vida útil e viabilizando sua comercialização durante um longo período após a colheita. O objetivo deste trabalho é determinar a qualidade de pinhões armazenados em diferentes tipos de embalagens e em frio, ao longo do tempo.

METODOLOGIA

O experimento foi realizado com pinhões da safra 2012, coletados no município de Bom Jesus, RS. As pinhas obtidas foram debulhadas e selecionadas, para comporem os tratamentos, no Laboratório de Pós-colheita do IFC Câmpus Sombrio. Os pinhões foram armazenados em frio sob temperatura de -15°C e 1°C em 6 tratamentos diferentes: bolsa plástica em frio a 1°C, rede em frio a 1°C (simulando a armazenagem a granel), 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 45 pinhões, com 4 repetições. Os pinhões foram analisados na colheita e após 30, 60, 90, 120, 150, 180 e 210 dias de armazenamento quanto a sua desidratação, peso, comprimento, diâmetro, cor da epiderme, 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 painelistas. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, num esquema fatorial 6 x 6, composto de 6 formas de embalagem e 8 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 períodos de armazenagem, pinhões 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, em pinhas comparado aos demais tratamentos em todos os períodos de armazenagem. Os pinhões embalados em bolsas plásticas mantiveram textura e sabor semelhantes aos observados na colheita, intermediária entre pastosa e dura. Já os pinhões das pinhas, apresentaram uma textura um pouco mais baixa comparada a do tratamento ATM com o passar do tempo em frio. Com o decorrer do tempo em armazenagem, pinhões a vácuo apresentaram seu sabor levemente azedo, o que pode indicar um a ocorrência de fermentação com a realização do vácuo. Pinhões congelados apesar da 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 210 dias. Pinhões armazenados em rede a 1°C (granel), apresentam maior desidratação e textura o que causa menor aceitação.

AGRADECIMENTOS

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

REFERÊNCIAS

AMARANTE, C. V. T. do; MOTA, C. S.; MEGGUER, C. A.; IDE, G. M. Conservação pós-colheita de pinhões [sementes de *Araucaria angustifolia* (Bertoloni) Otto Kuntze] armazenados em diferentes temperaturas. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 37, n. 2, p. 346-351, mar-abr, 2007.