

Determinação de macro e micronutrientes em pinhões (semente de *Araucaria angustifolia*) sob diferentes formas de preparo

Adenilson M. Rosa (IC)¹, Adriana L. S. Klock (PQ)², Ivanise Rizzatti (PQ)³, Bianca Schweitzer (PQ)^{4*}

1 – UNOESC – Universidade do Oeste Catarinense, Campus Videira, Curso de Engenharia de alimentos, Videira, SC.

2 – EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Centro de Pesquisa para Agricultura Familiar, Chapecó, SC.

3 – UERR – Universidade Estadual de Roraima, Campus Boa Vista, Departamento de Química, Boa Vista, RR.

4 – EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, Estação Experimental de Caçador, 89500-000, Caçador, SC. * biancaschweitzer@epagri.sc.gov.br

Palavras Chave: nutrientes, pinhão, formas de preparo.

Introdução

A Araucária angustifolia, conhecida como o “Pinheiro-do-Paraná” é o principal representante da floresta Ombrófila mista, também conhecida como Floresta de Araucária, parte do bioma da Mata Atlântica.¹ O pinheiro do Paraná [*Araucaria angustifolia*] é uma espécie secundária, longeva, que ocorre naturalmente no Brasil, distribuindo-se pelos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.¹

O pinhão (semente de *Araucária angustifolia*) representa importante fonte de renda aos produtores rurais e uma opção a mais de alimento na região Sul do Brasil, sendo bastante apreciado pela fauna silvestre.² O pinhão ainda não é tão largamente utilizado na culinária brasileira, como é o caso de outras amêndoas e seu consumo mais usual é na forma assada ou cozida, no entanto, algumas iguarias têm sido desenvolvidas com a sua utilização. Este trabalho tem por objetivo avaliar a composição de macro e micronutrientes em amostras de pinhão sob diferentes formas de preparo, para verificar a possibilidade de ser incorporada a outros alimentos como complemento alimentar.

Resultados e Discussão

Os pinhões foram colhidos em uma propriedade rural no município de Caçador, SC, em junho de 2010, e transportados imediatamente para o Laboratório de Ensaio Químico da Estação Experimental da EPAGRI em Caçador/SC para a realização das análises. Foram selecionados pinhões sadios (isentos do ataque de pragas, infecções e danos mecânicos) e com tamanhos uniformes. Os pinhões foram descascados e o broto foi previamente retirado e analisado separadamente. Foram analisadas sementes cruas, cozidas e assadas, bem como seus brotos nas mesmas condições. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Para determinação dos elementos K, Ca, Mg, Cu, Fe, Mn e Zn as amostras foram digeridas em meio ácido, sob aquecimento durante 2 horas. Após, as amostras foram lidas num espectrofotômetro de absorção atômica da marca

Shimadzu. Para determinar Nitrogênio foi utilizado o Método Kjeldahl, e para o elemento Fósforo, foi empregado o método com molibdato/vanadato, em meio ácido, e em seguida lido em espectrofotômetro UV-VIS da marca Shimadzu, no comprimento de 420 nm.

Na tabela 1, são apresentadas as médias referentes aos teores de nutrientes encontrados nas amostras de broto e semente de pinhão.

Tabela 1. Concentração de macro e micronutrientes no pinhão, em brotos e sementes.

Amostra	Brotos			Sementes		
	Cru	Assado	Cozido	Crua	Assada	Cozida
Macro, g/kg						
N	24,1	22,4	23,4	11,6	11,9	14,8
P	5,2	7,2	9,8	3,4	2,8	3,8
K	8,8	9,8	11,0	6,2	5,3	8,4
Ca	0,9	0,4	0,6	0,4	0,3	0,2
Mg	3,4	3,1	3,4	0,7	0,6	0,7
Micro, mg/kg						
Fe	1178,0	1074,0	1042,0	276,0	362,0	210,0
Mn	50,0	35,0	52,0	14,0	12,0	20,0
Zn	38,0	30,0	32,0	52,0	4,0	7,0
Cu	8,0	6,0	6,0	4,0	6,0	4,0

Conclusões

Observando a tabela 1, verifica-se que as amostras de broto apresentam maior percentual de macro e micronutrientes quando comparado com a semente. Dentre as diferentes formas de preparo, o broto cru apresentou elevados teores para P, K, Mn e Zn. Por este alimento apresentar bons teores de nutrientes, ele pode ser incorporado a outros alimentos como suplemento para melhorar a dieta alimentar.

Agradecimentos

Epagri – Estação Experimental de Caçador.

¹ Carvalho, P. E. R.; Medrado, M. J. S.; *Embrapa Florestas, Sistemas de Produção*, 2003, 7.

² Amarante, C. V. T.; Mota, C. S.; Megger, C. A.; Ide, G. M. *Cienc. Rural*, 2007, 37, 346.