



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Avaliação do tratamento térmico da semente do pinhão no teor de amido resistente e de compostos fenólicos da sua farinha
Autor	MARTA DE LIMA E CUNHA
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

O pinhão, semente da *Araucária angustifolia*, é muito consumido no sul e sudeste do Brasil no período do outono e inverno, e é considerado uma rica fonte de amido e fibra dietética. A semente possui altos teores de minerais, como cobre ferro e zinco, além de conter alto teor de compostos fenólicos, que migram para a semente, quando esta é submetida a tratamento térmico com casca, podendo gerar um produto com alta atividade antioxidante. Além disto, o pinhão é rico em amido resistente, um carboidrato que resiste à ação das enzimas digestivas do corpo humano, apresentando assim, comportamento similar às fibras alimentares. Por não ser digerido, o amido resistente não é convertido em glicose, que faz com que a semente apresente um baixo índice glicêmico e auxilie na prevenção de doenças como diabetes do tipo 2, por exemplo. Segundo a literatura, o teor de amido resistente em um alimento é potencializado através de diferentes tratamentos térmicos. O objetivo do presente trabalho foi verificar a influência dos processos de cocção em água (120°C/50 minutos) e tostagem em forno (105°C/3 horas) da semente de pinhão (comparativamente ao pinhão cru, controle), no teor de amido resistente e de compostos fenólicos das farinhas obtidas através destes processos, assim como a caracterização química das farinhas quanto aos teores de umidade, lipídeos, proteínas, cinzas, fibra dietética solúvel e insolúvel e cor. Os resultados preliminares indicaram que não houve diferença estatística significativa entre os teores de proteína e cinzas das farinhas obtidas frente aos diferentes processos. Entretanto, o teor de lipídeos das farinhas tratadas termicamente foi estatisticamente menor do que o encontrado para a farinha obtida a partir da semente crua, sendo a farinha obtida através da tostagem da semente a que apresentou o valor mais similar ao controle. Em relação à umidade, como já se era esperado, a farinha do pinhão cozido apresentou o maior valor.