



## ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL EM SEMENTES DE *Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze

Flávio Riuzo So <sup>1</sup>

Viviane Scheibel de Almeida <sup>2</sup>

A semente da *Araucaria angustifolia*, denominada pinhão, é consumida no Sul e Sudeste do Brasil, como farinha em pratos regionais ou cozida. Há relativamente pouca informação a respeito da composição química e do valor nutricional da semente e de sua farinha. A partir do conhecimento da composição química, e futuramente dos parâmetros nutricionais, o pinhão pode se tornar base de outros alimentos de forma certificada em termos das informações contidas no produto, auxiliando à sua melhor comercialização. Foi realizada uma ampla pesquisa bibliográfica, onde verificou-se as propriedades físico-químicas e nutricionais das amostras de pinhão. Esses dados foram comparados com o amido de milho, que apresenta composição semelhante ao do pinhão. Tais dados referem-se aos resultados obtidos em amostras adquiridas no mercado local de Santa Maria - RS, em amostras obtidas no mercado local de São Paulo – SP, e nas amostras oriundas da região metropolitana de Curitiba – PR. Foram utilizadas técnicas físico-químicas e biológicas para a obtenção destes valores nutricionais. Neste trabalho mostrar-se-á também as composições químicas qualitativas das amostras de pinhão a partir de uma técnica nuclear analítica-não destrutiva (Energy Dispersive X-ray Fluorescence - EDXRF) e os dados encontrados na literatura para a composição nutricional de amostras da mesma espécie.

**Palavras-chave:** *Araucaria angustifolia*; Pinhão-do-Paraná; propriedades físico-químicas; EDXRF; composição nutricional.

---

<sup>1</sup> Acadêmico do Curso de Física - Licenciatura, Universidade Federal da Fronteira Sul. Bolsista voluntário de Iniciação Científica. flavioriuzoso@hotmail.com.br

<sup>2</sup> Professora Adjunto II, Pós-Doutora, Física, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza. viviane.scheibel@uffs.edu.br