

Caracterização das propriedades reológicas de pré-misturas preparadas com farinha de pinhão em proporções com farinha de arroz

Mônica Ikeda

Mestranda em Engenharia de Alimentos na Universidade Federal do Paraná

Rossana Catie Bueno de Godoy

Engenheira-agrônoma, doutora em Tecnologia dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Florestas, catie.godoy@embrapa.br

Rosemary Hoffmann Ribani

Doutora em Ciência de Alimentos, Universidade Federal do Paraná

O pinhão é uma semente que não contém glúten, consumida com frequência apenas em regiões específicas da América do Sul. É um produto proveniente da espécie *Araucaria angustifolia*, rico em amido e com alto conteúdo de fibras alimentares. O estudo desenvolveu misturas de farinha de arroz com farinha de pinhão, cuja proporção foi descrita conforme estabelecido pelo planejamento experimental estatístico, denominado Simplex Centroid, o qual avaliou as amostrar a partir da definição de dois pontos, correspondentes aos valores de mínimo e máximo das proporções entre as farinhas. Dessa forma, o ponto máximo foi instituído em 100% e 50%, e ponto mínimo em 50% e 0% das farinhas de arroz e pinhão, respectivamente. As misturas foram analisadas quanto ao teor de amido danificado, cor, granulometria e comportamento de pasta, que foi verificada por meio de testes que identificaram os parâmetros de viscosidade de pico, viscosidade mínima a quente, viscosidade final e tendência à retrogradação da amostra. As principais informações resultantes foram os dados sobre a viscosidade das misturas, cujas respostas demonstraram, no parâmetro de tendência à retrogradação, que a maior proporção de farinha de pinhão apresentou o valor de 1761 ± 51 mPa·s, contra 4747 ± 157 mPa·s descrito para a amostra com 100% de farinha de arroz. Essa informação indicou que a farinha de pinhão foi capaz de conferir menor viscosidade do gel de amido formado, característica que sugere que a farinha de pinhão detém menor teor de amilose em sua composição. Portanto, ao avaliar

o comportamento reológico das misturas entre as farinhas, foi possível observar que a adição progressiva da farinha de pinhão promoveu maior estabilidade de pasta durante os processos de gelatinização e retrogradação do amido.

Palavras-chave: *Araucaria angustifolia*; Viscosidade; Retrogradação.

Apoio/financiamento: Embrapa; Universidade Federal do Paraná; Granolab Granotec do Brasil.