

Considerando as peculiaridades do pinhão, que possui excelentes características nutritivas e energéticas, a sua importância cultural e a consolidação de sua cadeia produtiva para o desenvolvimento regional, o incremento do hábito de consumo pode se constituir em elemento fundamental na preservação da araucária, fortemente ameaçada de extinção. Nesse sentido o objetivo deste trabalho foi desenvolver um aperitivo (“snack”) a partir de sementes de pinhão. Foram avaliados três métodos de cozimento antes de fritar o pinhão: água quente a 100°C, sob pressão e torrado. Após cozimento, o pinhão foi descascado, cortado em tamanhos regulares em forma de paralelepípedo e frito em óleo vegetal. Posteriormente os produtos foram colocados sobre uma grade, para retirar o excesso de gordura da superfície e embalados em bolsas de polietileno. Para avaliação sensorial foi empregado o desenho de blocos completo aleatório e para verificar a diferença entre os tratamentos foi utilizado o teste de Tukey. Pesquisa financiada pelo CNPq.