

PARECER Nº 26/CONCUR /UFFS/2022

Processo nº: 23205.106765/2019-70
Conselheiro Relator: ILE MARIA SULZBACH
Assunto: Valorização do Produto Regional (Araucária Angustifolia) visando seu aproveitamento tecnológico.
Interessado: Profa. LEDA BATTESTIN QUAST

I - HISTÓRICO

O Processo nº 23205.1067665/2019-701 compreende a prestação de contas referente ao subprojeto “Valorização do Produto Regional (Araucária Angustifolia)visando seu aproveitamento tecnológico” , da pesquisadora Professora Leda Battestin Quast , docente do *Campus de Chapeco* da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

O subprojeto supracitado foi classificado por meio do Edital nº 881/GR/UFFS/2019 que tornou público o Resultado Final do processo de seleção e classificação dos subprojetos submetidos ao EDITAL Nº 459/GRU/UFFS /2019.

Este projeto está voltado a estudar as características fisio químicas e compostos fenólicos presentes na casca de pinhão e na farinha do pinhão cozido.

A casca do pinhão representa 20 % do total do peso do pinhão, e geralmente é descartada, contatado que possui grandes quantidades de compostos fenólicos, muito estudados e suas atividades antiinflamatórias e antioxidantes.

Estudou-se o processo de secagem e melhor armazenamento das cascas de pinhão para um melhor aproveitamento, incrementado assim a renda dos produtores de pinhão, pois teriam renda fora da safra. Com a farinha produzida a partir da casca do pinhão pode ser desenvolvido novos produtos, como por exemplo um biscoito tipo o cookie, com apelo saudável.

A Araucárias Angustifolia, ou o Pinheiro por nos conhecido, pode ser encontrado na Argentina, Chile, Paraguai, e no Brasil, nas regiões Sul e Sudeste, com maior ocorrência no Paraná, pela perecividade e por ser muito sazonal, de marco a junho, dados do CONAB, a produção é muito limitada, hoje equivalendo a 2% da produção inicial.

Há estudos a em torno da casca de pinhão pela indústria alimentícia, pois a semente é praticamente toda consumida cozida, mas a casca não está tendo um valor agregado, como já dito anteriormente sendo de uma fonte grande de fenólicos, podendo serem utilizadas de várias formas, que poderá representar um potencial de estudos.

Foi desenvolvido todo um estudo, pela Docente, quanto a secagem da casca do produto, pelo fato de ser muito liquido e ter pouca durabilidade, com o pinhão cozido obteve se pasta de pinhão, através de tritura em multiprocessadores, após secada em estufas, após a total secagem chegou se a farinha de pinhão, para em seguida ser fabricado os cookies, onde a farinha de trigo será substituída pela farinha do pinhão.

Os biscoitos produzidos serão avaliados quanto a seu rendimento, volume especifico e caracterização físico química seguindo metodologia descrita pela AOAC(2000).

O RESULTADO esperado com o desenvolvimento deste trabalho é:

- Conhecer a quantidade dos compostos fenólicos na casca e e na farinha do pinhão

cozido.

- Conhecer as características físico-químicas das cascas secas do pinhão cozido.
- Entender o processo da secagem da pasta de pinhão.
- Determinar os coeficientes de difusividade da água pela pasta de pinhão em condições diferentes de temperatura.
- Obter a farinha a partir do pinhão cozido submetido ao processo de secagem.
- Obtenção de características físico-químicas da farinha de pinhão.
- Determinar as propriedades de sorção da farinha de pinhão. (Sorção refere-se à ação de ambas absorção e adsorção ocorrendo simultaneamente)
- Verificar a viabilidade de elaboração de um biscoito tipo cookie utilizando farinha do pinhão.
- Aumento da curiosidade e o espírito científico da pesquisa por parte do estudante.
- Geração de dados experimentais para elaboração de pelo 01 artigo científico para publicação em revista especializada da área e apresentação do trabalho em congressos e eventos.
- Fortalecer a Parceria entre a UFFS e instituições externas.
- Abertura de novas frentes de pesquisa com intuito de promover o desenvolvimento de produtos com valorização de matéria prima regional.

II - CONSIDERAÇÕES

Considerando que no processo consta o Termo de Outorga (pgs18 a 23) visando a transferência de recursos financeiros para a execução do subprojeto aprovado pelo Edital n.º 881/GR/UFFS /2019, RESULTADO FINAL EDITAL Nº 459/GR/UFFS /2019, no valor global de R\$ 3.000,00 (três mil reais), sendo destinado às despesas correntes em sua totalidade, solicitado um reforço de R\$300,00 conforme formulário de solicitação de Reforço Orçamentário , conforme e pagina 64 , pagina 26 e termo de Autorga pagina 44,), sendo destinado às despesas correntes em sua totalidade bem como prorrogação do prazo, que inicialmente era de 01/09/2019 a 31/08/2021, passou com prorrogação ate 28/02/2022, conforme e pagina 64 .

Considerando que foram apresentados os extratos da conta bancária específica, conta corrente e aplicação financeira, do período de execução do projeto, onde constam o saldo inicial da conta zerada, a entrada do auxílio, posterior reforço, houve a total utilização dos recursos financeiros, devidamente demonstrado pela Coordenadora do Projeto.

Considerando o Relatório de Prestação de Contas, constante da página 78, onde demonstra um total de Receita no valor de R\$ 3.300,00 e R\$32,58 de Rendimento de Aplicação Financeira, porem um total de Despesas no total de R\$3.423,92, comprovado com as devidas notas fiscais, tendo então faltado para execução deste projeto R\$ 91,34, este leve aumento no orçamento foi justificado pela escassez do produto no mercado.

Considerando a Análise de Conformidade Documental, aprovada, conforme página 63,

Considerando que o material pesquisado e selecionado, ao término de vigência do subprojeto foi possível alcançar os seguintes resultados esperados: - Conhecer a quantidade dos compostos fenólicos na casca e na farinha do pinhão cozido, Conhecer as características físico-químicas das cascas secas do pinhão cozido, Entender o processo da secagem da pasta

de pinhão, Determinar os coeficientes de difusividade da água pela pasta de pinhão em condições de diferentes temperaturas, Obter a farinha a partir do pinhão cozido submetido ao processo de secagem, Obtenção de características físico-químicas da farinha de pinhão, Determinar as propriedades de sorção da farinha de pinhão. (Sorção refere-se à ação de ambas absorção e adsorção ocorrendo simultaneamente) cozido, Conhecer as características físico-químicas das cascas secas do pinhão cozido, Entender o processo da secagem da pasta de pinhão, Determinar os coeficientes de difusividade da água pela pasta de pinhão em condições diferentes de temperatura, Obter a farinha a partir do pinhão cozido submetido ao processo de secagem, Obtenção de características físico-químicas da farinha de pinhão, Determinar as propriedades de sorção da farinha de pinhão. (Sorção refere-se à ação de ambas absorção e adsorção ocorrendo simultaneamente), Verificar a viabilidade de elaboração de um biscoito tipo cookie utilizando farinha do pinhão, Aumento da curiosidade e o espírito científico da pesquisa por parte do estudante, Geração de dados experimentais para elaboração de pelo 01 artigo científico para publicação em revista especializada da área e apresentação do trabalho em congressos e eventos, Fortalecer a Parceria entre a UFFS e instituições externas, Abertura de novas frentes de pesquisa com intuito de promover o desenvolvimento de produtos com valorização de matéria prima regional.

Considerando o Parecer do Comitê Assessor de Pesquisa (CAP) referente a prestação de contas do projeto, em que declara que o projeto cumpriu as exigências referentes à prestação de contas, assumidas no ato da assinatura do Termo de Outorga de Auxílio, constantes no item 5.2 páginas 20 e 46.

Considerando o Parecer Técnico da DCONT onde recomenda a aprovação com ressalva da prestação de contas.

III - DECISÃO DO RELATOR

Diante do exposto, s.m.j, sou de parecer **favorável** a aprovação do processo em epígrafe, dado que se encontra em conformidade com os termos do Edital N° 459/GRU/UFFS /2019 e dos Termos de Outorga.

Chapecó-SC, 28 de março de 2022

Ilse Maria Sulzbach
Conselheira Relatora



Emitido em 28/03/2022

Parecer Nº 26/2022 - CONCUR (10.17.05.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/03/2022 17:42)

EVERTON GABRIEL BORTOLETTI

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

SECOC (10.57.13)

Matricula: 1792418

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.uffs.edu.br/documentos/> informando seu número: **26**, ano: **2022**, tipo: **Parecer**, data de emissão: **28/03/2022** e o código de verificação: **7d366e1bef**