QUALIDADE SENSORIAL DOS FRUTOS DE CULTIVARES DE GOIABA VERMELHA EM AQUIDAUANA-MS.

Laís de Lima Luqui[1]; Edson Talarico Rodrigues[2]; Daniel Makoto Kusano[1]; Ricardo Fernando da Rui[1]; Kleyton Rezende Ferreira[1]; Katiane Santiago da Silva[3].

[1] Estudante do Curso de Agronomia da UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana; E-mail: lais_luqui@hotmail.com; daniel_kusano@hotmail.com; ricardo_rui@hotmail.com; kleyton.rezende@hotmail.com
[2] Professor(a) do curso de Pós-Graduação da UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana; E-mail: etalarico@gmail.com
[3] Professor(a) do curso de Agronomia da UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana; E-mail: ksantiago@uems.br

ARÉA TEMÁTICA: FITOTECNIA

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi sensorial a preferência entre amostras de quatro cultivares de goiabeira vermelha cultivadas na região de Aquidauana-MS. Utilizou-se as cultivares 'Paluma', 'Novo Milênio', 'Pedro Sato' e Sassaoka provenientes do pomar da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Aquidauana. Através dos testes de preferência avaliou-se a cor da polpa, textura, sabor e aroma, usando-se uma escala hedônica de 9 pontos com extremidades que vão de 1,0 (desgostei muitíssimo) e 9,0 (gostei muitíssimo). As amostras foram servidas de forma a apresentar ao avaliador parte da casca, parte da polpa e das sementes, fornecidas a 45 provadores não treinados. As cultivares obtiveram valores médios entre 7,0 (gostei ligeiramente) e 8,0 (gostei muito) para todos os atributos avaliados, apresentando aceitação sensorial satisfatória. Apenas a cultivar 'Novo Milênio' no atributo cor da polpa apresentou diferença, contudo recebeu as maiores notas para textura e sabor. Conclui-se que a cultivar 'Novo Milênio' tem maior aceitação entre os consumidores apresentando-se como promissora para o comércio local.

Palavras-chave: Cor da polpa. Textura. Aroma. Sabor. *Psidium guajava* L.

INTRODUÇÃO

A goiabeira (*Psidium guajava* L.) fornece um fruto de grande consumo no Brasil, sendo essa planta cultivada praticamente em todo território nacional. Sendo que cerca de 75% da produção nacional se concentra apenas nos Estados de São Paulo, Bahia e Pernambuco (FNP, 2008). Segundo Mattiuz et al. (2003), os frutos fornecidos por essa espécie apresentam ótimas condições para exploração em escala comercial, além de possuírem características organolépticas e nutricionais que são muito bem aceitas.

A região Centro-Oeste corresponde aproximadamente a 5% da área cultivada com goiabeiras no território brasileiro. O estado de Mato Grosso do Sul, no ano de 2005 apresentou produção de 194 toneladas de goiaba (OLIVEIRA, 2007).

A goiaba é um dos frutos de clima tropical, que demonstram em sua constituição um dos maiores valores nutricionais, sendo rica em vitamina C e pró-vitamina A. Apresentando também uma excelente aceitação para o consumo de frutos *in natura*, como uma ampla utilização em produtos industriais (SILVA et al., 2010).

Os testes sensoriais são de extrema importância, pois podem definir quais as preferências do mercado local, por um determinado produto, podendo ser uma medida determinadora de particularidades do produto, que não obtidas em testes laboratoriais. –Essa análise é realizada mediante a utilização dos sentidos humanos: visão, gustação, olfato, audição e sensibilidade-cutânea (MATSUURA et al., 2002).

De acordo com Stone & Sidel (1993) citado por Kawaguti et al. (2009) utilizando de testes de analise sensorial, ocorre a possibilidade da transformação de dados subjetivos em dados objetivos, e adquirir informações valiosas sobre a preferência ou não preferência das pessoas por determinado produto.

Diante o exposto, este trabalho teve como objetivo a avaliar através da analise sensorial a preferência de frutos de quatro cultivares de goiabeira vermelha na região de Aquidauana-MS.

MATERIAL E MÉTODOS

O experimento foi realizado na Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul (UEMS), Unidade Universitária de Aquidauana localizada a altitude de 174 m, longitude de 55º 40'W e latitude de 20º 27'S. O clima da região, de acordo com a classificação de

Köeppen é Aw, definido como clima tropical úmido e com temperatura média anual de 24,5ºC.

Os frutos de goiabeiras vermelhas (Paluma, Pedro Sato, Novo Milênio e Sassaoka) utilizadas no trabalho foram provenientes da área experimental da UEMS. Foram colhidos manualmente no estádio "verde-amarelo", e selecionados apenas os frutos de boa aparência, com finalidade de obter amostras homogêneas. Após a seleção os frutos foram higienizados em solução de hipoclorito.

O teste foi aplicado a 45 provadores não treinados (25 mulheres e 20 homens, na faixa etária de 16 a 45 anos) dentre alunos e servidores da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, escolhidos aleatoriamente.

Avaliou-se os atributos aroma, sabor, textura e cor da polpa dos frutos, verificando-se o quanto os avaliadores gostavam ou desgostavam. Utilizou-se escala hedônica de 9 pontos, com extremidades denominadas desgostei muitíssimo (1) gostei muitíssimo (9) (MATSUURA et al., 2002).

Para a degustação os frutos foram divididos em oito partes iguais, sendo que as amostras oferecidas aos avaliadores continham parte da casca, parte da polpa e a parte central do fruto. As amostras foram acondicionadas em copos plásticos codificados. Para remover o sabor entre as amostras utilizou-se água mineral e biscoito de água e sal.

Os valores obtidos pelo teste de avaliação sensorial foram analisados como delineamento inteiramente casualizado, considerando as cultivares como fatores de variação, e submetidos ao teste de análise de variância e comparação de médias pelo teste de Tukey, utilizando o software ESTAT (1994).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Não houve preferência dos consumidores quanto ao aroma, textura e sabor das amostras de goiabeira vermelha Paluma, Novo Milênio, Pedro Sato e Sassaoka utilizadas conforme apresentado na Tabela 1. Em todos os atributos avaliados as cultivares apresentaram notas entre 7,0 (gostei regularmente) e 8,0 (gostei muito), portanto, são resultados com aceitação satisfatória.

Tabela 1. Preferência dos frutos de goiabeira vermelha 'Paluma', 'Novo Milênio', 'Pedro Sato' e 'Sassaoka' quanto a-cor, aroma, textura e sabor , Aquidauana, MS, 2011.

CULTIVAR	Cor da polpa	Aroma	Textura	Sabor
Paluma	7.56 AB	7.91 A	8.00 A	7.98 A
Novo Milênio	8.02 A	7.78 A	8.13 A	8.18 A
Pedro Sato	7.18 B	7.53 A	7.73 A	7.71 A
Sassaoka	7.60 AB	7.51 A	7.64 A	7.64 A
CV (%)	17.75	19.27	14.77	15.46
Desvio Padrão	1.347	1.481	1.164	1.218

A preferência pela cultivar Novo Milênio foi superior quanto a cor da polpa, contudo sem diferir das cultivares Paluma e Sassaoka. A cultivar Novo Milênio apresentou valores médios acima de 8,0 (gostei muito) para três atributos avaliados demonstrando ser uma das cultivares preferidas e promissoras para o cultivo em escala comercial na região estudada.

Ao atributo cor da polpa, único atributo que apresentou diferença significativa, as notas foram entre 7,0 e próximas de 8,0 para as quatro cultivares em estudo, sendo todas apresentam satisfatória aceitação para consumo. Siqueira (2009), com a cultivar Paluma apresentou valores médios próximos aos obtidos pelo experimento, já Azzolini et al. (2004), realizando o teste sensorial com a cultivar Pedro Sato, obteve valores próximos de 6,0 (gostei ligeiramente).

De acordo com Matsuura et al. (2002), dentre os atributos que foram julgados, dois deste demonstram ter fundamental importância, sendo os atributos sabor e cor. Apesar dos demais atributos aroma e textura serem importantes, a cor é responsável pela atratividade ao consumidor, e o sabor refere-se à preferência pela escolha da variedade.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as cultivares 'Paluma', 'Novo Milênio', 'Pedro Sato' e 'Sassaoka', apresentaram boa aceitação entre os consumidores locais, para todos os atributos avaliados. Entretanto, a cultivar 'Novo Milênio' apresenta melhor aceitação que as demais, podendo aferir a esta como boa alternativa para futuros fruticultores interessados, no cultivo desta espécie.

REFERÊNCIAS

AZZOLINI, M.; JACOMINO, A. P. & SPOTO, M. H. F. 2004. Estádios de maturação e qualidade pós-colheita de goiabas 'Pedro Sato'. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 26, n. 1, p. 29-31.

ESTAT. Sistema para análises estatísticas (v. 2.0). Jaboticabal: Departamento de Ciências Exatas, FCAV-UNESP, 1994.

FNP CONSULTORIA & COMÉRCIO. Goiaba. In: _____.**Agrianual 2008**: anuário da agricultura brasileira. São Paulo, 2008. p.335-338.

KAWAGUTI, H. Y. et al. 2009. Perfil sensorial e aceitação de néctares de goiaba industrializados. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial,** v. 01, n. 02: p. 70 – 82.

MATSUURA, F. C. A. U.; CARDOSO, R. L. & RIBEIRO, D. E. 2002. Qualidade sensorial de frutos de híbridos de bananeira cultivar Pacovan**. Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 24, n. 1, p. 263-266.

MATTIUZ, B. H et al. Processamento mínimo em goiabas 'Paluma' e 'Pedro Sato': Avaliação química, sensorial e microbiológica. 2003. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.23, n.3, p.409-413.

OLIVEIRA, R. A. 2007. Análise da produção e dos preços no mercado de goiaba no estado de Ceará e nos principais estados produtores do Brasil. Universidade Federal do Ceará, 12 p.

SILVA, S. V. **Desenvolvimento de Iogurte Probiótico com Prebiótico**. 2007. Rio Grande do Sul.

SIQUEIRA, A. M. A. 2009. Resfriamento rápido por ar forçado de goiaba cv. Paluma: avaliação dos parâmetros físicos, físico-químicos, sensoriais e do processo. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) Universidade Federal do Ceará, 121p.