

Área: Ciência de Alimentos

COMPOTAS DE PÊSSEGO ELABORADAS COM AS CULTIVARES GRANADA E SENSACÃO: PREFERÊNCIA SENSORIAL

Viviane Souza de Oliveira^{1*}; Gloria Caroline Paz Gonçalves¹; Jéssica Bosenbecker Kaster¹; Laura de Vasconcelos Costa¹; Carla Rosane Barboza Mendonça².

¹ *Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, RS.*

² *Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, RS.*

**E-mail: viviane-sol@hotmail.com*

RESUMO – O pessegueiro é uma espécie nativa da China, pertence à família Rosácea, seu nome científico é *Prunus Persica*. Existe diversas cultivares de pêssigo, dentre elas se encontram o Granada e o Sensação. O objetivo desse trabalho foi avaliar a preferencia sensorial de compotas produzidas com as cultivares Granada e Sensação. As compotas de pêssigo foram avaliadas sensorialmente, sendo julgados os atributos cor, sabor e odor utilizando escala hedônica de 9 pontos, ainda, calculou-se o índice de aceitabilidade. Todos os resultados foram avaliados estatisticamente por análise de variância e teste T, utilizando o programa Statistix 10. Observou-se que as compotas preparadas não diferiram significativamente em relação a qualquer dos atributos avaliados, entretanto, numericamente foram obtidos maiores valores para cor e odor na compota elaborada com pêssigos da cultivar Granada, por outro lado, em relação ao sabor a compota preparada com a cultivar Sensação obteve maior valor médio. Quanto ao índice de aceitação, observou-se que ambas as compotas mostraram resultados satisfatórios, pois apresentaram IA acima de 70%, em todos os atributos avaliados. Através da avaliação de preferência sensorial das compotas, pode-se verificar que as cultivares Granada e Sensação não apresentaram diferenças significativas para os atributos cor, odor e sabor. Entretanto, através do índice de aceitação e da distribuição de frequência da escala hedônica, verificou-se vantagem para o sabor da compota com a cultivar Sensação.

Palavras-chave: Cor, doce em calda, índice de aceitação, odor e sabor.

1 INTRODUÇÃO

O pessegueiro é uma espécie nativa da China, foi introduzido no Brasil em 1532 por Martin Afonso de Souza, por meio de mudas trazidas da Ilha da Madeira e plantadas em São Vicente/São Paulo. Adapta-se melhor

ao clima suave, pertence à família Rosácea, seu nome científico é *Prunus Persica*. Sua floração é geralmente em flores brancas ou rosadas e sua época de colheita é o verão (MEDEIROS; RASEIRA, 1998).

O pêssego é uma fruta muito apreciada pelo sabor, aroma e aparência. No Brasil, possui valor socioeconômico e cultural. A época de plantio ocorre nos meses de junho e julho e a colheita estende-se entre os meses de outubro a janeiro (EMBRAPA, 2005).

Existe diversas cultivares de pêssego, dentre elas se encontram o Granada e o Sensação. O Granada possui a planta de forma semi-aberta e de fraco vigor. A fruta é firme, de forma redonda, possui película amarela com até 40% de vermelho e a polpa é amarela, aderente ao caroço e de sabor levemente doce-ácido, com sólidos solúveis variando de 8 a 11° Brix (HOFFMANN, 2003).

A cultivar Sensação é uma planta de vigor médio e forma semi-aberta, é um fruto grande de sabor ácido, forma redonda a redondo-cônica. A película é amarela alaranjada, com até 60% de vermelho, a polpa é amarela, firme e aderente ao caroço. A floração e a maturação ocorrem geralmente antes da cultivar Granada. (RASEIRA, 2010).

Sendo assim, objetivou-se com esse trabalho avaliar a preferencia sensorial de compotas produzidas com as cultivares Granada e Sensação.

2 MATERIAL E MÉTODOS

No presente trabalho, foram utilizadas amostras de pêssego das cultivares Granada e Sensação doadas por um produtor localizado na Cascata, 5º Distrito de Pelotas/RS. Os frutos foram colhidos no mês de novembro, safra 2017 em plena maturação, atingindo coloração amarelo avermelhado.

Para o preparo das compotas os pêssegos foram descascados e cortados em metades, acondicionados em vidros de conserva, adicionados de calda preparada 1:1 água: açúcar e tratados termicamente em banho-maria 95° C por 6 minutos, na sequência foram resfriados com uso de água em temperatura ambiente entre 20°C a 25°C.

As compotas de pêssego foram avaliadas sensorialmente, sendo julgados os atributos cor, sabor e odor utilizando escala hedônica de 9 pontos, tendo por extremos as expressões “desgostei muitíssimo” (1) e “gostei muitíssimo” (9), ainda, questionou-se os julgadores quanto a frequência de consumo do produto. A avaliação foi conduzida no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos – CCQFA/UFPeI, em cabines individualizadas, com a participação de 50 avaliadores não treinados de ambos os sexos, os quais assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e uma ficha de avaliação (GULARTE, 2009). Cada participante recebeu duas amostras em copos plásticos descartáveis, codificados com números de três dígitos aleatórios e utilizaram água para limpeza do palato entre as amostras.

Calculou-se o índice de aceitabilidade (IA), através da equação 1:

$$IA(\%) = A \times 100/B \quad \text{Eq. (1)}$$

Em que, A = nota média obtida para o produto e B = nota máxima da escala hedônica.

Todos os resultados foram avaliados estatisticamente por análise de variância e teste T, utilizando o programa Statistix 10.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram 37 avaliadores do sexo feminino e 13 do sexo masculino, com idades entre 18 e 58 anos.

Observou-se que as compotas preparadas não diferiram significativamente em relação a qualquer dos atributos avaliados (Tabela 1). Entretanto, numericamente, nas compotas das cultivares Granada foram obtidos maiores valores para cor e odor do que na compota elaborada com pêesegos da cultivar Sensação, por outro lado, em relação ao sabor a compota preparada com a cultivar Sensação obteve maior valor médio.

Mendonça et al. (2005), avaliando sensorialmente compotas de pêesego da cultivar Precocinho, convencional e light, também observaram boas características sensoriais.

Tabela 1 – Avaliação sensorial das compotas de pêesego elaboradas com as cultivares Granada e Sensação

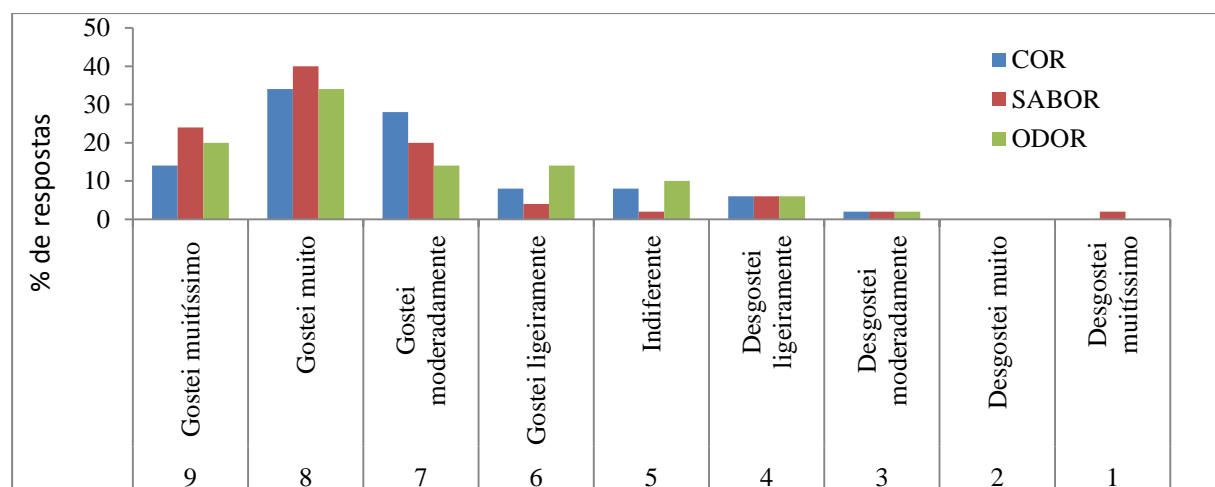
	Cor	IA (%)	Sabor	IA (%)	Odor	IA (%)
Granada	7,30±1,36 a	81,1%	6,88±2,28 a	76,4%	7,38±1,71 a	82,0%
Sensação	7,12±1,47 a	79,1%	7,42±1,71 a	82,4%	7,14±1,60 a	79,3%

Letras iguais na coluna mostram que não há diferença estatisticamente significativa pelo teste T, ao nível de 5% de significância.

Quanto ao índice de aceitação, considera-se que os valores para serem satisfatórios devem ser iguais ou maiores que 70% (DUTCOSKY, 1996). Observou-se que ambas as compotas mostraram resultados satisfatórios, pois apresentaram IA acima de 70% em todos os atributos avaliados. Destaca-se que em relação ao sabor, a compota elaborada com a cultivar Sensação mostrou maior de IA.

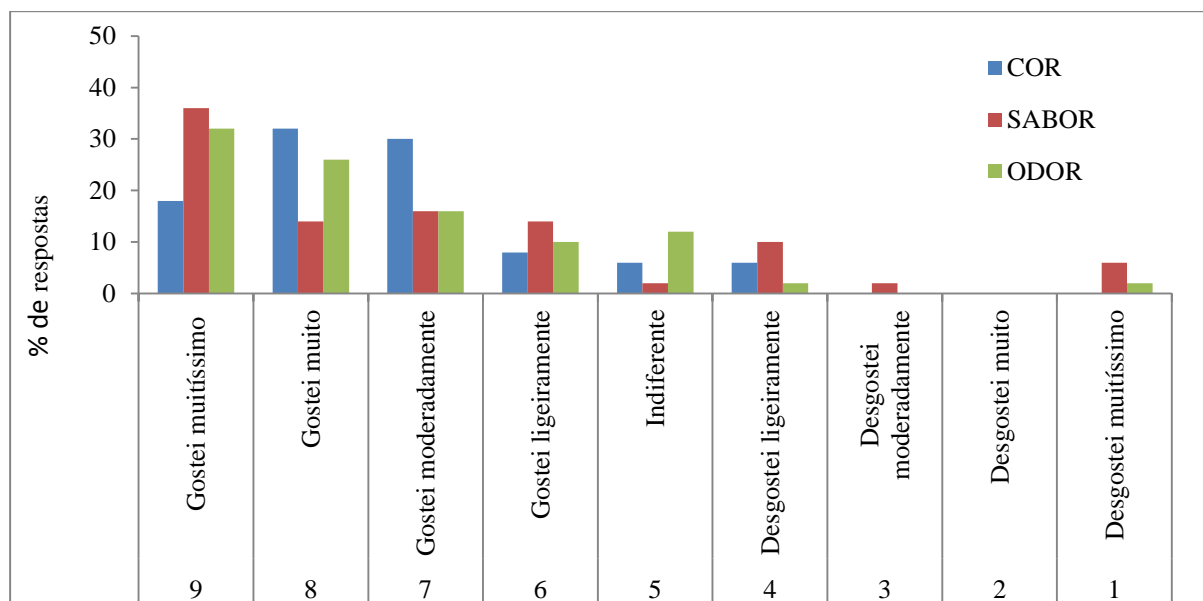
Verifica-se na Figura 1, referente a cultivar Sensação, que a maioria das respostas situou-se no extremo superior da escala hedônica, predominantemente na descrição “gostei muito”. As respostas entre as descrições “gostei muito” e “gostei moderadamente” representaram 84% para o sabor, 76% para a cor e 68% para o odor.

Figura 1: Distribuição de frequência da escala hedônica na avaliação da compota de pêesego da cultivar Sensação, em relação aos atributos de cor, sabor e odor.



Na Figura 2 são mostrados os resultados da distribuição de frequência da escala hedônica para a compota elaborada com a cultivar Granada. Observa-se que a maioria das respostas enquadraram-se entre “gostei muitíssimo” e “gostei moderadamente”, representando 66% para o sabor e 80% para a cor e 74% para o odor. Portanto, evidenciando vantagem para o sabor, em relação à compota com a cultivar Sensação.

Figura 2: Distribuição de frequência da escala hedônica na avaliação da compota de pêssego da cultivar Granada, em relação aos atributos de cor, sabor e odor.



4 CONCLUSÃO

Através da avaliação de preferência sensorial das compotas, pode-se verificar que as cultivares Granada e Sensação não apresentaram diferenças significativas para os atributos cor, odor e sabor. Entretanto, através do índice de aceitação e da distribuição de frequência da escala hedônica, verificou-se vantagem para o sabor da compota com a cultivar Sensação.

5 AGRADECIMENTOS

Ao produtor Sr. Mauro Jair Neumann Gonçalves pela doação das amostras de pêssego.

6 REFERÊNCIAS

- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: DA Champagnat, 1996. 123p.
- EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Sistema de produção**, v. 5. Versão Eletrônica, Nov./2005.
- GULARTE, M. A., **Manual de análise sensorial de alimentos**. 1.ed. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2009. 101p.

HOFFMANN, Alexandre; BERNARDI, João; RASEIRA, Maria do Carmo Bassols; SIMONETTO, Paulo Roberto. **Sistema de produção de pêssego de mesa na região da Serra Gaúcha**. Jan. 2003. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pessego/PessegodeMesaRegiaoSerraGaucha/cultivar.htm#granada>. Acesso em: 15 de mar. de 2018.

MEDEIROS, C. A. B.; RASEIRA, M. C. B. A cultura do pessegueiro. Brasília: **Embrapa-SPI**: Pelotas: Embrapa-CPACT, 1998. 350p.

MENDONÇA, C. R. B. ZAMBIAZI, R. C., GULARTE, M. A., GRANADA, G. G. Características Sensoriais de Comotas de Pêssego Light Elaboradas com Sucralose E Acesulfame-K. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n. 3, p. 401-407.2005.

RASEIRA, Maria do Carmo. **Cultivares**. Embrapa 2005 – 2010. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/pessego/arvore/CONTAG01_26_1972007162810.html. Acesso em: 15 de mar. de 2018.