

25 a 29 de Abril de 2022 | Florianópolis - SC



XXVII CONGRESSO BRASILEIRO DE **FRUTICULTURA**

+Ciência +Saúde

25 a 29 de abril de 2022
Florianópolis - SC

LIVRO DE ANAIS - 2022



www.cbfruticultura.com.br

ISBN E DADOS DE PUBLICAÇÃO

ANAIS DO XXVII CONGRESSO BRASILEIRO DE FRUTICULTURA & XVII ENFRUTE

25 a 29 de Abril de 2022 | Florianópolis - SC

Edição Técnica

Dr. Henrique Belmonte Petry e Dr. Alberto Fontanella Brighenti

Todos os resumos neste livro foram reproduzidos de cópias fornecidas pelos autores e o conteúdo dos textos é de exclusiva responsabilidade dos mesmos. A organização do referente evento não se responsabiliza por consequências decorrentes do uso de quaisquer dados, afirmações e/ou opiniões inexatas ou que conduzam a erros publicados neste livro de trabalhos. É de inteira responsabilidade dos autores o registro dos trabalhos nos conselhos de ética, de pesquisa ou SisGen.

Copyright © 2022 – Todos os direitos reservados

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta obra pode ser reproduzida, arquivada ou transmitida, em qualquer forma ou por qualquer meio, sem permissão escrita da Sociedade Brasileira de Fruticultura.



CULTIVAR DE BANANA BRS PELIPITA: ANÁLISE SENSORIAL E ACEITAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIA DE BANANA FRITA TIPO CHIPS

Mirza Carla Normando Pereira ¹; Beatriz Rafaela Varjão do Nascimento ²; Rosângela Santos dos Reis Lima ³

¹ Embrapa Amazônia Ocidental; ² Doutoranda na Universidade Estadual de Campinas -Unicamp; ³ Embrapa Amazônia Ocidental

INTRODUÇÃO

No Amazonas a produção de banana frita tipo chips está concentrada unicamente nos frutos do plátano cultivar D'Angola, conhecido no estado como plátano cultivar Pacovan que é suscetível à Sigatoka negra e tem baixa produtividade, principalmente devido à falta de controle químico da doença e o baixo nível tecnológico dos cultivos. Em 2004 a Embrapa Amazônia Ocidental recomendou a cultivar de banana BRS Pelipita do grupo genômico ABB, subgrupo Figo, como uma alternativa ao mercado da agroindústria de banana tipo chips. Apesar de suas excelentes qualidades produtivas e vantagens como 650% mais fibra bruta e 625% menos extrato etéreo, o que lhe confere maior digestibilidade e maior rendimento industrial do que o plátano Pacovan (Pereira et al., 2004), ao longo dos anos não tem sido cultivada. A banana chips é um produto típico e muito consumido no Amazonas e a utilização de uma nova cultivar como matéria prima, requer conhecer a opinião dos consumidores quanto a aceitabilidade dos chips produzidos com essa nova cultivar, assim como é fundamental avaliar o potencial de venda do produto como forma de garantir aos produtores interessados em cultivar a BRS Pelipita a segurança necessária para investir no seu cultivo. Para conhecer a preferência dos consumidores entre os chips produzidos com o plátano Pacovan e com a cultivar BRS Pelipita foi realizada avaliação sensorial e a intenção de consumo do produto.

MATERIAL E MÉTODOS

Bananas do plátano cultivar Pacovan e da banana cultivar Pelipita foram produzidas no Sítio Roda D'Água, localizado no km 32 da Rodovia AM 010, Ramal Água Branca I, Vicinal do Camarão no km 4, cuja coordenadas geográficas são 02°54'33''S e 59°56'34''W, município de Manaus, AM. Os cachos do plátano Pacovan e da BRS Pelipita foram colhidos com 80 e 140 dias após o florescimento, respectivamente. Em seguida foram despencados, os frutos foram lavados, armazenados em caixas plásticas e transportados para o local de fritura para produção dos chips. O teste foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade do Amazonas com 52 provadores não treinados utilizando-se para avaliação de parâmetros e com a uso de escala hedônica estruturada de nove pontos com notas variando de (9) gostei extremamente, (8) gostei moderadamente, (7) gostei regularmente, (6) gostei ligeiramente, (5) não gostei, nem desgostei, (4) desgostei ligeiramente, (3) desgostei regularmente, (2) desgostei moderadamente e (1) desgostei, os provadores avaliaram as duas cultivares quanto a cor, aroma, textura, sabor e impressão global. Os provadores também responderam a teste de intenção de consumo com as duas amostras de chips e, para isso, foi usada escala estruturada com sete pontos, tendo seus extremos variando de (7) Comería sempre, (6) Comería muito frequentemente, (5) Comería frequentemente, (4) Comería ocasionalmente, (3) Comería raramente, (2) Comería muito raramente a (1) Nunca comería. Os dados foram submetidos à verificação da distribuição Laplace-Gauss e da homogeneidade das variâncias utilizando-se o teste de Kolmogorov-Smirnov ($p < 0,05$) e subsequente comparação das médias dos tratamentos por meio do teste de hipóteses t de Student.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Moskowitz (1985), citado por Chaves e Coutinho (2009), afirma que a análise sensorial é uma ferramenta muito eficiente para o lançamento de um produto novo, principalmente quando o mercado já dispõe de um único produto que atende um nicho de mercado. Ao utilizar essa ferramenta para

avaliar a aceitabilidade dos chips produzidos com o plátano Pacovan e a cultivar de banana BRS Pelipita, os resultados mostraram que os provadores não perceberam diferença significativa, a 5% de probabilidade, entre os chips da cultivar BRS Pelipita e do plátano cultivar Pacovan quando avaliaram a cor, aroma, textura, sabor, impressão global e intenção de consumo, como mostram as médias seguidas de mesma letra na Tabela 1, com notas entre 7 e 8, ou seja, gostaram regularmente e moderadamente dos chips, respectivamente.

Tabela 1 - Teste de Médias das notas atribuídas pelos julgadores para aceitação sensorial de chips de banana.

Chips/Cultivar	Cor	Aroma	Textura	Sabor	Impressão global
Pelipita	8,04 a	7,15 a	7,94 a	7,46 a	7,71 a
Pacovan	7,90 a	7,27 a	8,02 a	7,85 a	7,88 a

* Valores seguidos de letras iguais não diferem entre si pelo teste t a 5% de probabilidade

Observa-se ainda na Tabela 2 que, apenas no atributo aroma dos chips da cultivar Pelipita, o índice de aceitabilidade ficou abaixo de 70%, para todos os outros atributos, esse índice ficou acima de 80%.

Tabela 2- Índice de aceitabilidade dos atributos avaliados.

Chips/Cultivar	Índice de aceitabilidade (%)				
	Cor	Aroma	Textura	Sabor	Impressão global
Pelipita	89,32	79,49	88,25	82,9	85,68
Pacovan	87,82	80,77	89,1	87,18	87,61

Quanto a intensão de consumo, a Tabela 3 mostra que os avaliadores concentraram suas opiniões para os chips das duas cultivares entre as notas 7 e 5, ou seja, dos 57 avaliadores, 67,31% e 78,85%, comeriam sempre, comeriam muito frequentemente e comeriam frequentemente os chips da cultivar Pelipita e do plátano cultivar Pacovan, respectivamente.

Tabela 3- Intensão de consumos dos avaliadores

Intenção de Consumo (%)		
Chips	Cultivar	
	Pelipita	Pacovan
(7) Comeria sempre	21,15	28,85
(6) Comeria muito frequentemente	23,08	30,77
(5) Comeria frequentemente	23,08	19,23
(4) Comeria ocasionalmente	23,08	15,39
(3) Comeria raramente	5,77	3,85
(2) Comeria muito raramente	3,85	1,92
(1) Nunca comeria	0	0

CONCLUSÃO

A partir deste estudo pode-se verificar que a banana BRS Pelipita pode ser utilizada como matéria prima alternativa na produção de banana frita tipo chips, agradando ao paladar do consumidor local, tanto quanto o chips produzido com o tradicional plátano Pacovan.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Banco da Amazônia pelo financiamento do Projeto Banana Pelipita: Alternativa para agricultores familiares do Estado do Amazonas na diversificação e agregação de valor na cadeia produtiva de plátanos para chips, que tornou possível o desenvolvimento deste trabalho.

REFERÊNCIAS

CHAVES, M. O.; COUTINHO, A. R. Análise sensorial como ferramenta para estratégia de marketing e melhoramento do arroz. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ARROZ IRRIGADO, 6., 2009, Porto Alegre. Estresses e sustentabilidade: desafios para a lavoura arrozeira: anais. Porto Alegre: Palotti, 2009. p. 514-517.

PEREIRA, J. C. R.; GASPAROTTO, L.; SILVA, S. O.; PEREIRA, M. C. N. Pelipita: cultivar de bananeira para agroindústria, resistente à sigatoka-negra. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2004. 2 p. (Embrapa Amazônia Ocidental. Comunicado técnico, 27).