

Título

Análise sensorial de rúcula, couve-folha e alface cultivadas com águas salobras em hidroponia

Resumo

tt

Trabalhos

Título

Análise sensorial de rúcula, couve-folha e alface cultivadas com águas salobras em hidroponia

Autor(es)

JACKSON DE OLIVEIRA MENDONÇA
Ronielli Cardoso Reis

Resumo

A análise sensorial é utilizada para medir, analisar e interpretar reações às características dos alimentos e como elas são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gustação, tato e audição. Nas análises sensoriais são utilizados os órgãos dos sentidos humanos para realização de medidas multidimensionais integradas que objetivam determinar a aceitação de um produto por parte do consumidor. Os métodos sensoriais podem ser classificados em analíticos, que necessitam de equipe treinada para realizar avaliação objetiva, podendo expressar suas opiniões pessoais ou preferências, sendo que os testes que utilizam resposta subjetiva podem ser realizados com pessoas não treinadas em técnicas de avaliação sensorial. Estes podem ser utilizados para avaliar a aceitabilidade e a preferência dos produtos. A análise sensorial enfoca as características sensoriais de um produto e determina qual é o preferido e/ou melhor, aceitável por um determinado público alvo, em função de suas características. Os resultados de testes afetivos tradicionalmente são avaliados por análise de variância e testes de comparação de médias, comparando-se a aceitação média entre produtos. Nos últimos anos algumas pesquisas têm investido esforços na avaliação de plantas cultivadas com águas salobras em sistemas hidropônicos, na perspectiva de se obter viabilidade técnica, sendo sobretudo justificados para se levar às comunidades isoladas do Semiárido uma alternativa agrícola condizente ao uso de águas salobras, uma vez que nessa Região as águas subterrâneas são frequentemente salobras e exploradas sob baixa vazão. Geralmente tais investigações são dedicadas aos estudos biométricos, de consumo hídrico e de acúmulo de íons tóxicos ou nutrientes, negligenciando-se a análise sensorial. É nesse

contexto que se propôs o presente trabalho, com o objetivo de se levantar informações qualitativas, mediante análise sensorial, sobre plantas produzidas com águas salobras em hidroponia. Plantas de rúcula, alface e couve cultivadas hidroponicamente com águas salobras foram submetidas à análise sensorial, com o objetivo de avaliar o efeito da salinidade sobre os atributos sensoriais dessas hortaliças. Para o teste de aceitação as amostras foram apresentadas individualmente aos julgadores em pratos descartáveis de fundo branco e servidas juntamente com água, para limpeza bucal. Foi solicitado aos julgadores que avaliassem para cada amostra em relação aos atributos sensoriais cor, sabor e textura, utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos. Juntamente com a escala hedônica, apresentou-se a escala de atitude (FACT) a fim de obter informações sobre a frequência em que os consumidores estariam dispostos a consumir o produto. Utilizou-se a escala de atitude de nove pontos. Foram avaliados dois experimentos com rúcula e dois experimentos com couve-folha, em sistema hidropônico NFT, e um experimento com alface, no sistema hidropônico pávio. De maneira geral, não foram detectadas diferenças significativas capazes de prejudicar a aceitação desses produtos pelos consumidores.

Palavras-Chaves

- 1 - Análise sensorial
- 2 - cultivo sem solo
- 3 - hortaliças