

## Aceitação sensorial de frutos de variedades melhoradas de bananeira

Taís Teixeira das Neves<sup>1</sup>; Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>; Eliseth de Souza Viana<sup>2</sup>; Miguel Bury dos Santos Junior<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; <sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: tai\_neves@yahoo.com.br, ronielli.reis@embrapa.br, eliseth.viana@embrapa.br, miguelotdb@hotmail.com

**Introdução** – A banana é uma fruta tropical, de grande importância econômica para diversos países, incluindo o Brasil. Possui alto valor nutricional, contendo ferro, potássio, cálcio e algumas vitaminas, e é consumida por todas as classes sociais não só por apresentar preço acessível, mas, sobretudo pelo seu sabor. **Objetivo** – O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação sensorial de frutos de variedades melhoradas de bananeira e de cultivares comerciais. **Material e Métodos** – A aceitabilidade de frutos de nove variedades (BRS Maravilha, PC 010 1, FHIA 18, TM 2803, BRS Caipira, YB 4203, Pacovan, Prata Anã, Grand Naine) de bananeiras foi investigada aplicando-se o teste de aceitação sensorial, em que 50 julgadores não treinados avaliaram os atributos sensoriais cor, aroma, sabor, textura e aceitação global. Os frutos foram cortados em pedaços de aproximadamente 4 cm de comprimento e servidos aos julgadores de forma monádica e sequencial, no delineamento de blocos completos casualizados. Utilizou-se escala hedônica de nove pontos sendo os extremos “desgostei muitíssimo” (1) e “gostei muitíssimo” (9) e para a intenção de compra, escala de cinco pontos, sendo os extremos “certamente não compraria” (1) e “certamente compraria” (5). Os dados do teste de aceitação foram submetidos à análise de variância e comparação entre as médias pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Os dados de aceitação foram também apresentados em porcentagem de aprovação (soma das notas iguais ou superiores a 6,0) e os da intenção de compra apresentados em porcentagem. **Resultados** – Houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre as variedades para os cinco atributos avaliados. Para a cor, as variedades Prata Anã, Grand Naine, BRS Maravilha, PC0 101 e FHIA 18 receberam as maiores notas (entre 7,3 e 7,6) e percentuais de aprovação acima de 92%. As variedades Prata Anã, BRS Maravilha e TM 2803 foram consideradas semelhantes pelos consumidores quanto aos atributos aroma, sabor e textura e foram classificadas entre os termos hedônicos “gostei” e “gostei muito”. Considerando a aceitação global, as variedades melhoradas BRS Maravilha e TM2803 e as variedades comerciais Prata Anã e Grand Naine não diferiram entre si ( $p > 0,05$ ) e receberam as maiores notas (entre 7,5 e 7,7) e índices de aprovação acima de 94%. As variedades BRS Caipira e YB 4203 foram as menos aceitas pelos consumidores para os atributos aroma, sabor, textura e aceitação global. Para a intenção de compra, as variedades BRS Maravilha, TM 2803, Grand Naine e Prata Anã apresentaram os maiores índices, acima de 80%, enquanto que as variedades BRS YB 4203 e BRS Caipira obtiveram os menores índices, 36 e 42%, respectivamente. **Conclusão** – As variedades melhoradas BRS Maravilha e TM 2803 foram bem aceitas pelos consumidores sendo excelentes alternativas para o produtor, pois são resistentes a Sigatoka-negra e ao mal-do-panamá.

**Palavras-chave:** *Musa* spp.; análise sensorial; melhoramento genético.