

Proposição de descritores sensoriais para Análise Descritiva Quantitativa de Caquis ‘Rama Forte’

Larissa Ampese¹; Laura Macedo²; Bruno Santos³; Wanderson Ferreira⁴; Odinéli Corrêa⁵; Lucimara Antonioli⁶

A análise sensorial utiliza os sentidos da visão, olfato, paladar e audição para interpretar as reações dos consumidores às características dos alimentos. A principal vantagem da Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) é a possibilidade de avaliação dos atributos sensoriais dos produtos, independentemente da preferência do julgador. O objetivo deste trabalho foi estabelecer os descritores sensoriais, uma das etapas da ADQ, para a avaliação de caquis ‘Rama Forte’. Para a seleção de provadores, foi aplicado um questionário que agrupou voluntários apreciadores de caquis de polpa macia e com disponibilidade para participação dos testes. O grupo formado (n=16) foi submetido ao teste de reconhecimento de odores e gostos básicos, seguido pelo método de rede para levantamento dos descritores. Para o reconhecimento de odores, 15 diferentes amostras foram apresentadas sem sugestão quanto à sua identificação. Para o teste de gostos básicos foram oferecidas água e soluções, em duas diferentes concentrações, de cloreto de sódio, sacarose, ácido cítrico, cafeína e ácido tânico. Provadores com menos de 65% de acertos foram retirados. No método de rede cada julgador recebeu dois pares de amostras distintas de caquis destanzados (1 a 7 dias pós destanização). Diferenças e similaridades de cada par foram descritas pelos provadores, levando-se em consideração a aparência, o aroma, o sabor e as sensações bucais (textura) das mesmas. Os atributos citados por cada julgador foram agrupados e determinaram-se 12 descritores sensoriais para a avaliação do caqui ‘Rama Forte’. Os descritores propostos são: amadurecimento, tonalidade laranja-avermelhada da casca, tonalidade laranja da polpa, translucidez da polpa, aroma característico, sabor característico, doçura, amargor, firmeza da polpa, suculência, crocância e adstringência.

Apoio Financeiro: Embrapa-SEG, MP2, Projeto 02.14.03.011.00.00

¹ Graduanda da Uergs, R. Benjamin Constant, 229, CEP 95700-346 Bento Gonçalves, RS. E-mail: larissa.ampese@colaborador.embrapa.br

² Graduanda da UFSJ, Rodovia MG 424 - Km 47, CEP 35701-970, Sete Lagoas-MG. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: laura.macedo@colaborador.embrapa.br

³ Graduando da UTFPR, Via Rosalina Maria dos Santos, 1233, CEP 87301-899 Campo Morão, E-mail: bruno.s.santos@colaborador.embrapa.br

⁴ Técnico da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: wanderson.ferreira@embrapa.br

⁵ Analista da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: odinelicorrea@embrapa.br

⁶ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara.antonioli@embrapa.br