

Análise Descritiva Quantitativa de caquis 'Rama Forte' destanizados com etanol e CO₂

Catherine Amorim¹; Vanessa Santana²; Michele Guglielmin²; Luana Ross²;
Wanderson Ferreira³; Odinéli Corrêa⁴; Deborah Garruti⁵; Ana Beatriz Czermainski⁶;
Lucimara Antonioli⁶

Caquis 'Rama Forte' pertencem ao grupo de polinização variável e adstringente (PVA) e necessitam de remoção artificial da adstringência que os torne aptos ao consumo. Objetivou-se avaliar os atributos de qualidade de caquis 'Rama Forte' destanizados com etanol ou dióxido de carbono (CO₂) por Análise Descritiva Quantitativa. Os frutos foram adquiridos em pomar comercial situado no município de Antônio Prado, RS, e destanizados com etanol 1,7 mL Kg⁻¹ durante 6 h ou com CO₂ 70% por 18 h, constituindo dois experimentos. As avaliações foram realizadas diariamente durante 8 dias. Doze provadores treinados atribuíram notas em escala hedônica não estruturada de 9 pontos para cada um dos atributos: tonalidade de casca e de polpa, translucidez, aroma, sabor, doçura, amargor, adstringência, firmeza, suculência e crocância. Os resultados foram submetidos ao Teste de Kruskal-Wallis e à Análise de Correlação. Houve significância para todos os atributos avaliados no experimento com CO₂, enquanto que apenas o sabor, a doçura, o amargor e a adstringência foram influenciados pelo tratamento com etanol tendo, todos, correlação entre si. Os frutos destanizados com etanol atingiram valor 2, que foi o mais próximo à 'ausência de adstringência' somente aos 8 dias, enquanto que o sabor atingiu valor 4,7 após 7 dias da destanização. Já os frutos destanizados com CO₂ atingiram o mesmo valor de adstringência da polpa aos 5 dias após destanização, com evolução, no mesmo período, nos atributos: tonalidade de casca e de polpa, translucidez, aroma, sabor e doçura. Entretanto, houve desuniformidade no amadurecimento dos caquis destanizados com CO₂, observada, principalmente, nos frutos avaliados após 8 dias da destanização, que apresentaram valores médios semelhantes aos obtidos após 5 dias da destanização para praticamente todos os atributos avaliados.

Apoio Financeiro: Projeto SEG 02.14.03.011.00.00.

¹Mestranda da UFRGS, Av. Bento Gonçalves, 7712, CEP 91540-000 Porto Alegre, RS. Bolsista do CNPq. E-mail: cath.amorim@hotmail.com

²Graduandas do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsistas PROBIC/Fapergs e PIBIT/CNPq. E-mails: vanessaamaral100@yahoo.com; micheguglielmin@gmail.com; luhross@gmail.com

³Técnico da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: wanderson.ferreira@embrapa.br

⁴Analista da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: odinelli.correa@embrapa.br

⁵Pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, Fortaleza, CE. E-mail: deborah.garruti@embrapa.br

⁶Pesquisadoras da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mails: ana.czermainski@embrapa.br; lucimara.antonioli@embrapa.br