

### **Análise Descritiva Quantitativa de caquis 'Rama Forte' destanizados com etanol e CO<sub>2</sub>**

Catherine Amorim<sup>1</sup>; Vanessa Santana<sup>2</sup>; Michele Guglielmin<sup>2</sup>; Luana Ross<sup>2</sup>;  
Wanderson Ferreira<sup>3</sup>; Odinéli Corrêa<sup>4</sup>; Deborah Garruti<sup>5</sup>; Ana Beatriz Czermainski<sup>6</sup>;  
Lucimara Antonioli<sup>6</sup>

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 (CO<sub>2</sub>) 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<sup>-1</sup> durante 6 h ou com CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>, 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>, 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.

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

<sup>2</sup>Graduandas 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

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

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

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

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