

## Aceitação e perfil sensorial de diferentes variedades de mandioca de mesa

Jamille Mota Almeida<sup>1</sup>; Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>; Luciana Alves de Oliveira<sup>2</sup>; Beatriz de Jesus Rezende dos Santos<sup>1</sup>; Stephanie Lima Ferreira de Assis<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Bacharelado em Farmácia da Faculdade Maria Milza, jamille\_jma@hotmail.com; stephanieassis22@hotmail.com; beatrizrezzende@hotmail.com

<sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, ronielli.reis@embrapa.br, luciana.oliveira@embrapa.br,

As variedades de mandioca de mesa destinadas à comercialização para consumo na forma cozida devem atender às exigências sensoriais e tecnológicas do consumidor final, demonstrando sabor característico, textura macia e cozimento rápido. Os objetivos desse estudo foram avaliar a aceitação sensorial de quatro variedades de mandioca de mesa, na forma cozida, e obter o perfil sensorial dessas raízes colhidas com nove e 11 meses de idade. Foram selecionadas as variedades de mandioca de mesa 'Brasil', 'Dourada', 'Eucalipto' e 'Saracura'. A qualidade sensorial foi avaliada por 49 consumidores de mandioca, que atribuíram para cada amostra uma nota referente à aceitação global, utilizando-se a escala hedônica de nove pontos, e responderam ao questionário CATA (*check all that apply*), marcando todas as palavras/descriptores consideradas apropriadas para descrever as mandiocas. Os testes foram realizados em cabines individuais e sob luz branca. Cada consumidor recebeu um pedaço de mandioca de aproximadamente 30 g, de forma monádica e sequencial no delineamento de blocos completos, totalizando quatro amostras. Os dados do teste CATA foram submetidos às análises de correspondência e agrupamento utilizando o programa R. Os dados do teste de aceitação sensorial foram expressos em porcentagem de aceitação (notas iguais ou acima de 6,0), indiferença (notas iguais a 5,0) e rejeição (notas abaixo de 5,0). As duas primeiras dimensões da análise de correspondência explicaram 95,79% da variação dos dados da colheita aos nove meses e 87,73% da colheita aos 11 meses. Aos nove meses de idade, as raízes das variedades Saracura e Brasil foram consideradas semelhantes pelos provadores e apresentaram os seguintes descritores em maior relevância: cor branca e creme, sem sabor e sabor levemente amargo. A Saracura foi caracterizada também pelos descritores textura dura e farinhenta. A Dourada foi caracterizada, principalmente, pelos descritores cor da polpa amarela, brilhante e textura dura, enquanto a variedade Eucalipto apresentou em maior intensidade os descritores referentes à textura pegajosa, cremosa e macia. Aos nove meses de idade a variedade Eucalipto apresentou o maior índice de aceitação (75%) e a Saracura, o menor (45,83%). As características das raízes de mandioca modificaram com a idade da raiz, acarretando em mudanças na aceitação das mesmas. Aos 11 meses de idade, a variedade Brasil apresentou os descritores cor creme, textura macia, pegajosa e cremosa em maior intensidade e sua aceitação passou de 52,08%, aos nove meses, para 75,93%. A Saracura caracterizou-se pela cor branca, textura dura e aspecto brilhante e apresentou maior aceitação aos 11 meses de idade (75,44%), possivelmente devido a menor intensidade dos descritores farinhenta e fibrosa. A variedade Dourada apresentou textura dura, fibrosa e farinhenta e foi a menos aceita aos 11 meses (57,89%), enquanto a variedade Eucalipto apresentou em maior intensidade os descritores levemente amargo, macia, pegajosa e cremosa e manteve a aceitação sensorial aos 11 meses de idade (74,55%). Conclui-se que idade da raiz afeta diretamente a qualidade sensorial da mandioca cozida. Os consumidores tendem a preferir raízes com textura pegajosa, cremosa e macia, enquanto que características como dura, fibrosa e farinhenta levam a uma menor aceitação da mandioca.

**Significado e impacto do trabalho:** A obtenção do perfil sensorial de diferentes variedades de mandioca de mesa, na forma cozida, e em diferentes épocas de colheita, associada às caracterizações físicas e químicas, é importante para determinar os fatores relevantes para a maior ou menor aceitação de uma variedade, auxiliando, desse modo, na seleção de materiais mais promissores para o lançamento e na definição da melhor época de colheita das raízes.