

Aceitação de peras 'Forelle' em diferentes estádios de amadurecimento

Luana Ross¹; João Caetano Fioravanço²; Lucimara Rogéria Antonioli²

O Brasil está entre os cinco maiores importadores de pera, enquanto que a região sul do país apresenta condições favoráveis ao cultivo dessa frutífera. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade e a aceitação de peras 'Forelle' em três estádios de amadurecimento. Os frutos foram colhidos na EFCT, em Vacaria, RS e selecionados, armazenados e avaliados no LAPCO da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. Peras 'Forelle' foram avaliadas em três estádios de amadurecimento obtidos por meio do condicionamento dos frutos por 48, 50 e 52 dias a $0 \pm 0,5$ °C e 90 ± 5 % UR seguidos respectivamente por 7, 5 e 3 dias em condição ambiente (20,2°C). Os frutos foram avaliados quanto à cor de casca (CIE LAB), firmeza de polpa (N), teores de sólidos solúveis (°Brix) e acidez titulável (% ácido málico). A aceitação foi avaliada por meio de teste sensorial. Para os atributos aroma, cor, sabor, textura e aspecto global de cada uma das amostras foi utilizada escala hedônica de 7 pontos, onde 1= desgostei muitíssimo e 7= gostei muitíssimo. Foi solicitado aos avaliadores que atribuísem duas palavras a cada amostra recebida. As condições de condicionamento e temperatura ambiente testadas resultaram em diferença significativa na coloração de fundo e de cobrimento dos frutos. A firmeza de polpa diferiu entre os períodos, sendo que as peras condicionadas por 52, 50 e 48 dias apresentaram firmeza média de 40, 30 e 23 N, respectivamente. Independentemente do estádio de amadurecimento, todas as peras apresentaram aceitação superior a 5 (gostei) em todos os atributos avaliados. Dentre os provadores, 93% atribuíram notas iguais ou superiores a 5 à cor das peras condicionadas por 48 d a 0 °C + 7 d em condição ambiente. A aceitação de textura (valores 5, 6 e 7) foi associada às peras com firmeza de polpa entre 19,5 e 46,0 N, não havendo, portanto, preferência quanto ao estádio de amadurecimento. As palavras atribuídas pelos provadores ressaltaram a textura dos frutos. Não foi possível estabelecer preferência quanto ao estádio de amadurecimento das peras, uma vez que os atributos de todos os frutos foram aceitos pelos provadores.

Apoio Financeiro: Projeto SEG 02.13.05.014.00.00, PA 02.13.05.014.00.05
Registro SISGEN: não se aplica

¹ Graduandos do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsistas da FAPERGS. E-mails: luross97@gmail.com

² Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. CEP 95.701-008 Bento Gonçalves RS. E-mail: joao.fioravanco@embrapa.br, lucimara.antonioli@embrapa.br