

## Aceitação sensorial de frutos de tomates cultivados no Amazonas

Elaine Vasconcelos da Silva Pinto<sup>1</sup>; Rodrigo Fascin Berni<sup>2</sup>; Osvaldo Pereira da Silva Neto<sup>1</sup>; Rodolfo Pessoa de Melo Moura<sup>1</sup>; Carlos Victor Lamarão Pereira<sup>1</sup>; Aline Ellen Duarte de Sousa<sup>1</sup>;

<sup>1</sup>Universidade Federal do Amazonas – UFAM: Av. General Rodrigo Octávio, 6200, Coroado I, Cep: 69080-900, Manaus, AM, elainevdsp12@gmail.com; <sup>2</sup>Embrapa Amazonia Ocidental – rodrigo.berni@embrapa.br

### RESUMO

O tomate encontra-se presente na alimentação de diversas populações, destinado ao consumo *in natura* ou a agroindústrias. Em virtude da variabilidade genética e condições edafoclimáticas no cultivo, os teores de constituintes químicos dos frutos são variáveis, refletindo no sabor, cor, textura e odor (Guilherme et al., 2014). Desse modo, objetivou-se avaliar a aceitação sensorial dos frutos de cultivares de tomates cultivadas no Amazonas, sob um painel de consumidores locais. A produção foi sob cultivo protegido, em substrato de fibra de coco e com solução nutritiva (Moraes & Furlani, 1999). O experimento foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial, do Curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal do Amazonas. Utilizou-se o delineamento experimental inteiramente casualizado, com 6 cultivares de tomate (Giuliana, BRS Montese, Vivacy, Ravena, Cordillera e BRS Nagai) e 55 provadores. Empregou-se o teste de aceitação de aparência, aroma, cor, sabor e textura, com escala hedônica estruturada de nove pontos e teste avaliando a intenção de compra. Os dados obtidos foram submetidos a MANOVA e análise discriminante canônica. Aplicou-se o método de agrupamento de otimização de Tocher, para identificar grupos de tratamentos, o coeficiente de correlação cofenética (r), para avaliar a qualidade dos agrupamentos e, o critério de Singh (1981) para quantificar a contribuição relativa das variáveis utilizadas para discriminar os tratamentos. Evidenciou-se dois grupos das amostras com relação aos seus níveis de aceitação. O grupo 1 composto pela cultivar Giuliana e o grupo 2, composto pelas demais. A cultivar Giuliana apresentou maior aceitação, sendo o sabor o critério determinante para discriminar os grupos, com 63% de contribuição para a diversidade. Os valores para intenção de compra mostraram uma tendência semelhante ao verificado na análise discriminante canônica, os quais 63% dos avaliadores afirmaram que optariam por comprar os tomates da cultivar Giuliana. O teste com o consumidor indicou que a cultivar Giuliana apresentou maior aceitação sensorial.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Solanum lycopersicum* L., aceitabilidade, hortaliça.

### REFERÊNCIAS

- GUILHERME, D; PINHO, L; CAVALCANTI, TFM; COSTA, CA; ALMEIDA, AC. 2014. *Análise sensorial e físico-química de frutos tomate cereja orgânicos*. Revista Caatinga, 27: 181 -186.
- MORAES CAG; FURLANI PR. 1999. *Cultivo de hortaliças de frutos em hidroponia em ambiente protegido*. Informe agropecuário 20: 105-113.
- SINGH, D. 1981. *The relative importance of characters affecting genetic divergence*. Indian Journal of Genetics and Plant Breeding, 41:237-245.
- Suporte financeiro: Banco da Amazônia S.A. e Embrapa.