

## Impacto do uso de revestimento à base de fécula de mandioca e óleo essencial de cravo da Índia na qualidade sensorial de frutos de mamoeiro

Jamille Mota Almeida<sup>1</sup>; Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>; Beatriz de Jesus Rezende dos Santos<sup>1</sup>; Daniele de Vasconcellos Santos Batista<sup>3</sup>; Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki<sup>2</sup>.

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

<sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, ronielli.reis@embrapa.br, fabiana.sasaki@embrapa.br;

<sup>3</sup>Estudante de Doutorado da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, danielleg@yahoo.com.br

A antracnose, causada pelo fungo *Colletotrichum* spp., é uma das principais doenças pós-colheita de mamão que limita a vida útil dos frutos, tanto durante o armazenamento, quanto durante o transporte e a comercialização. O uso de revestimentos incorporados com óleos essenciais pode ser uma opção interessante para a conservação do mamão, uma vez que tais agentes antimicrobianos (óleos essenciais) apresentam potencial para inibir o crescimento de fungos. Entretanto, esses revestimentos incorporados de óleos essenciais devem ser capazes de prevenir o desenvolvimento do fungo sem alterar as características sensoriais e a aceitação dos frutos. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade sensorial de frutos de mamoeiro revestidos com fécula de mandioca associada ou não ao óleo essencial de cravo da Índia. Foram utilizados os mamões das variedades Golden THB e Aliança, ambas cultivares do grupo Solo, respectivamente provenientes dos municípios de Mucuri e Eunápolis, no estado da Bahia. Foram avaliados os seguintes revestimentos: fécula de mandioca na concentração de 2,25%; óleo essencial de cravo da Índia na concentração de 1.750 µL L<sup>-1</sup>; fécula de mandioca a 2,25% associada ao óleo essencial de cravo na concentração de 1.750 µL L<sup>-1</sup>. Frutos sem revestimento (Controle) foram também avaliados para fins de comparação. A análise sensorial foi realizada quando os frutos atingiram o estágio 5 de maturação. Os frutos dos quatro tratamentos foram avaliados por 57 julgadores não treinados para a variedade Aliança e por 33 para a variedade Golden THB. O teste de aceitação sensorial foi realizado em duas etapas. Na primeira, os frutos inteiros ficaram expostos sobre uma bancada a fim de simular uma situação real de compra e avaliados quanto à aparência e intenção de compra. A segunda etapa foi realizada em cabines individuais e sob luz branca. Cada julgador recebeu um pedaço de mamão de aproximadamente 25 g, de forma monádica e sequencial, no delineamento de blocos completos. Foram avaliados os seguintes atributos: cor, aroma, sabor, textura, aceitação global e intenção de compra após degustação. Para as duas etapas utilizou-se a escala hedônica estruturada de nove pontos. Foi realizado também o diagnóstico de atributos a fim de verificar a intensidade dos atributos cor da polpa, aroma, sabor e textura na boca, utilizando escala estruturada de nove pontos. Na análise visual dos frutos, para a variedade Aliança, o tratamento Controle obteve a melhor nota de aceitação e intenção de compra e os demais tratamentos não diferiram entre si ( $p > 0,05$ ). Após a degustação, os tratamentos Controle e os mamões com revestimento de fécula de mandioca e fécula de mandioca + óleo essencial não diferiram entre si ( $p > 0,05$ ) e receberam as maiores notas de aceitação. A intenção de compra após a degustação foi maior para os tratamentos Controle e com fécula de mandioca + óleo essencial. Os frutos revestidos com o óleo essencial de cravo foram considerados com a coloração da polpa mais clara e aroma e sabor mais fracos do que os demais, fato que pode estar associado à menor aceitação sensorial desse tratamento. Os frutos revestidos com fécula de mandioca + óleo essencial de cravo da Índia diferiram dos demais tratamentos para os atributos cor da polpa, aroma e sabor, apresentando tais atributos em maior intensidade. Para a variedade Golden THB, o tratamento Controle obteve a melhor nota de aceitação e intenção de compra na análise visual. Após a degustação, os tratamentos Controle, com fécula de mandioca e com óleo essencial de cravo da Índia puro não diferiram entre si ( $p > 0,05$ ) e receberam as maiores notas para aceitação e intenção de compra. Para o diagnóstico de atributos, a cor da polpa do tratamento Controle foi considerada mais intensa do que a polpa dos demais tratamentos. Os tratamentos não diferiram entre si quanto à intensidade do aroma e sabor da polpa. Para o atributo textura, a polpa do tratamento Controle apresentou textura mais mole, enquanto que os tratamentos com fécula de mandioca e com fécula + óleo essencial foram considerados com polpa mais firme que os demais. Conclui-se que para a variedade Aliança, os revestimentos com a fécula ou com a fécula associada ao óleo essencial são adequados, enquanto que para a variedade Golden THB, os revestimentos com fécula de mandioca ou com o óleo essencial puro podem ser empregados, sem afetar a aceitação sensorial dos frutos.

**Significado e impacto do trabalho:** O rápido amadurecimento e a incidência de doenças são os maiores problemas durante o armazenamento e comercialização do mamão. A aplicação do revestimento comestível associado a óleos essenciais em frutos do mamoeiro é uma alternativa para controlar a antracnose e as perdas pós-colheita. O uso dos revestimentos com a fécula de mandioca ou com a fécula associada ao óleo essencial de cravo, nas concentrações testadas, nas variedades Aliança e THB e não alteram a aceitação sensorial dos frutos.