

Aceitação sensorial de Feijão Guandu (*Cajanus cajan* (L.) Millsp) destinado à alimentação humana

Kalisa Fernanda Silva¹; Vanessa Cristina Francisco²; Fabiano Okumura³;
Rodolfo Godoy ; Renata Tieko Nassu^{4,5}

¹Aluna de graduação em Nutrição, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP. Bolsista PIBIC/CNPq, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP; kalisafernanda.silva@gmail.com.

²Aluna de doutorado em Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Araraquara, SP;

³Analista, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

⁴Pesquisador, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

⁵Bolsista produtividade CNPq

O feijão guandu (*Cajanus cajan* (L.) Millsp) é consumido principalmente no Nordeste brasileiro, ao passo que nas outras regiões do Brasil seu uso na alimentação humana é incipiente. Apresenta grãos altamente protéicos, além de exibir rusticidade e adaptabilidade à maior parte das regiões brasileiras, podendo ser um alimento farto e barato. Para o lançamento de novas cultivares de feijões é importante o estudo de características requeridas pelos consumidores, bem como a aceitação dos mesmos em relação aos novos produtos. Este trabalho teve como objetivo estudar a aceitação de consumidores por meio de análise sensorial. Foram analisadas duas linhagens de feijão guandu (G-57 e G-18), obtidas na Embrapa Pecuária Sudeste, que se destacaram em testes de cocção. Cem gramas de amostras de cada linhagem foram maceradas em 500 mL de água destilada durante 16 horas, à temperatura ambiente. Descartou-se a água de maceração e foi realizado o cozimento em uma panela de pressão elétrica durante 35 minutos, tempo pré-estabelecido em testes de cocção preliminares. Após o término de cozimento os caldos foram descartados e os grãos colocados em béqueres, os quais foram mantidos em banho maria a 60 °C, até serem servidos aos provadores. A análise sensorial foi realizada em cabines individuais, sob condições de temperatura e iluminação controladas com 59 provadores, dos quais 63% eram homens e 37% mulheres; a maioria (29%) tem entre 36 a 45 anos e 32% possuíam pós-graduação (doutorado). A maioria dos provadores (98%) eram consumidores de feijão e já haviam ouvido falar em feijão guandu (89%). As duas linhagens foram apresentadas cada uma em um recipiente codificado com número aleatório de três dígitos, acompanhadas de água e biscoito tipo água e sal. Foram avaliados os atributos aceitação global utilizando-se escala hedônica estruturada de 9 pontos variando de 1 = desgostei extremamente a 9 = gostei muitíssimo e intenção de compra, com escala estruturada de 5 pontos variando de 1 = certamente não compraria a 5 = certamente compraria. Além disso, foi aplicado o teste CATA (Check-All-That-Apply), contendo uma lista de 16 termos relacionados às características sensoriais dos produtos, que se aplicassem as amostras, selecionados a partir de levantamento de atributos. As médias de aceitação foi 7,0 para linhagem G-18, equivalente à “gostei muito” na escala hedônica e 6,8 para G-57, situando-se entre “gostei ligeiramente” e “gostei muito”. As médias de intenção de compra foi 3,9 para G-18 e 3,7 para G-57, ambos situando-se entre “talvez sim, talvez não” e “possivelmente compraria” na escala de intenção de compra. Os atributos que mais se destacaram no CATA em ambas as linhagens foram “macio”, “sabor suave” e “sabor característico de feijão tradicional”. As duas linhagens apresentaram boa aceitação sensorial e demonstraram potencial de comercialização.

Apoio financeiro: Embrapa; PIBIC/CNPq (Processo nº 123087/2019-8)

Área: Ciências Agrárias

Palavras-chave: Pulses; Consumidor; Check-All-That-Apply; Intenção de compra; Cocção