

USO DO PERMANGANATO DE POTÁSSIO, GIBERILINA E ATMOSFERA MODIFICADA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DA LIMA ÁCIDA 'TAHITI'

SILVA, E.L.A.¹; MIZOBUTSI, G.²; DINIZ, R. S.²; SANGUINETTE, L.S.¹; MIZOBUTSI, E.H.²; MOTA, W.F.²; MAIA, V.M.²; ¹Alunos do curso agronomia, UNIMONTES/Janaúba - MG, ederlucio@nortecnet.com.br, agrorodrigo@hotmail.com, luciss@uai.com.br. ²Professor da UNIMONTES/Janaúba-MG, gisele.mizobutsi@unimontes.br, edson.mizobutsi@unimontes.br, wagner.mota@unimontes.br, victor.maia@unimontes.br

A produção da lima ácida 'Tahiti' vem crescendo e ocupando lugar cada vez mais importante na citricultura brasileira, com sua exportação em ascensão, além do consumo no mercado interno, visto tratar-se de uma variedade que satisfaz plenamente as exigências do mercado consumidor, quanto à qualidade do suco, ao sabor, ao tamanho do fruto e à ausência de sementes, porém, um dos maiores problemas é conservar a coloração verde da casca. Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do ácido giberélico e sachê de permanganato de potássio em manter a coloração verde escura da casca da lima ácida 'tahiti' sem alterar as características físico-químicas. O trabalho foi conduzido no laboratório de Pós-colheita da Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES - campus Janaúba. Os frutos foram colhidos no estágio de maturação fisiológica e os tratamentos utilizados foram: (T1) Testemunha, (T2) 250mg GA₃, (T3) 100mg GA₃, (T4) sachê de permanganato de potássio, (T5) 250 mg de GA₃ e sachê de permanganato de potássio e (T6) 250mg de GA₃ e sachê de permanganato de potássio. Os frutos foram embalados em polietileno de baixa densidade (70micras) e armazenados a 12° C. O delineamento experimental adotado foi inteiramente casualizado com seis tratamentos, três repetições com quatro frutos por repetição. As variáveis avaliadas foram: sólidos solúveis totais, acidez total titulável, rendimento de suco e coloração da casca. Os frutos submetidos ao tratamento com sachê de permanganato de potássio, permaneceram verdes por 49 dias sem alterar as características físico-químicas.

Palavras-chaves: *Citrus latifolia* Tanaka, armazenamento, coloração

TANGERINAS 'CLEMENULES' E 'NOVA': AVALIAÇÃO PELO MERCADO CONSUMIDOR

MATSUURA, F.C.A.U.¹; BORGES, R.S.¹; PIO, R.M.²; FOLEGATTI, M.I.S.³; BORGES, V.S.¹; BOLSON, E.A.¹. ¹Embrapa Transferência de Tecnologia/Campinas-SP, matsuura@campinas.snt.embrapa.br, rogerio@campinas.snt.embrapa.br, vera@campinas.snt.embrapa.br, bolson@campinas.snt.embrapa.br; ²Centro APTA Citros "Sylvio Moreira" - IAC/Cordeirópolis-SP, rose@centrodecitricultura.br; ³Embrapa Meio Ambiente/Jaguariúna-SP, marilia@cnpma.embrapa.br

No Brasil, o consumo de tangerinas está reduzido a um pequeno número de espécies, variedades ou híbridos, restrito, basicamente, à 'ponkan', 'murcott' e 'mexerica'. A 'Clemenules' (*Citrus clementina*) e a 'Nova' (híbrido de Clementina Fina e tangelo Orlando) são duas tangerinas sem semente introduzidas no país e em fase de validação em campo e pelo mercado consumidor. Neste trabalho, realizou-se uma avaliação sensorial dessas tangerinas junto a 105 consumidores de uma loja varejista de frutas e hortaliças de grande porte do município de Campinas-SP. As tangerinas foram provenientes de um plantio experimental no município de Capão Bonito-SP, colhidas em maio de 2006. A avaliação foi feita por análises de aceitação sensorial da aparência, cor do fruto, cor do gomo, qualidade global, aroma, sabor e textura, por uso de escala hedônica de 9 pontos, e da doçura, acidez, firmeza e intensidade da cor do fruto, pela escala do ideal. Análises do teor de sólidos solúveis e acidez titulável também foram realizadas. Os teores de sólidos solúveis das tangerinas variaram de 11,3 a 11,9 e de 11,5 a 12,3 °Brix e da acidez titulável, de 0,78 a 0,85 e de 0,95 a 0,98 mg de ácido cítrico em 100 g, com um ratio calculado entre 13,9 a 14,4 e 12,1 a 12,3 para a 'Clemenules' e 'Nova', respectivamente. Na avaliação sensorial das tangerinas, ambas apresentaram a cor do fruto e a textura com notas próximas a 8 ("gostei muito") e os demais atributos próximos a 7 ("gostei moderadamente"), exceto a aparência da 'Nova', que também obteve 8. A doçura dos frutos foi considerada "ligeiramente menos doce que o ideal", enquanto, a acidez, firmeza e intensidade de cor do fruto "ideais", exceto a acidez da 'Nova', que foi percebida como "ligeiramente mais ácida que o ideal". As tangerinas 'Clemenules' e 'Nova' tiveram notas da qualidade global iguais ou superiores a 7, dadas por 77,1% e 67,6% dos consumidores, respectivamente. Com isso, constatou-se que as duas tangerinas apresentaram uma boa aceitação pelos consumidores.

Palavras chaves: *Citrus clementina*, híbrido, qualidade, sensorial, mercado consumidor.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DA COR DE BANANA PRATA-ANÃ

BARBOSA, R. L. (Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG, rogeriolellis@yahoo.com.br); SILVA, D. F. P. (Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG, danieele@ufv.br); MIZOBUTSI, G. P. (Universidade Estadual de Montes Claros, Janaúba-Mg, gpotele@nortecnet.com.br); ROCHA, A. (Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG, rochaaline@vicosa.ufv.br)

Um importante fator na determinação da qualidade da banana a ser comercializada é a coloração, que serve como referencial para se estabelecer, com certa precisão, o estágio de maturação dos frutos. Desta forma, este trabalho teve como objetivo determinar através da técnica de mapa de preferência, a aceitação sensorial, em relação à cor de banana 'prata anã'. Foram utilizados frutos provenientes de um bananal comercial em Janaúba/MG. Os frutos foram colhidos nos estádios de maturação 4 (fruto com casca mais amarelo do que verde), 5 (fruto amarelo com as extremidades verdes) e 6 (fruto totalmente amarelo). Após a colheita foi realizada uma seleção prévia dos cachos e pencas, eliminando-se os frutos com defeitos que poderiam influenciar negativamente a qualidade dos mesmos. Os cachos foram subdivididos em buquês com cinco frutos e estes foram lavados com água e detergente neutro. Os buquês foram acondicionados em bandejas plásticas de acordo com o estágio de amadurecimento e transportados para um supermercado local, onde foram submetidos à avaliação sensorial. A intenção de compra dos consumidores foi avaliada em uma escala linear horizontal não estruturada de 9 centímetros, composta de duas âncoras nas extremidades com 130 consumidores. Os resultados foram analisados via mapa de preferência interno. A separação espacial das amostras de banana sugeriu a existência de três grupos de acordo com a aceitação das mesmas. As amostras de banana que obtiveram aceitação por um maior número de consumidores foram os frutos que se encontravam nos estádios de amadurecimento 5 e 6. A distribuição dos consumidores demonstrou que a aceitação foi bastante homogeneia, indicando que houve definição de preferência dos consumidores por amostras no estágio de amadurecimento 6.

Palavras-chave: *Musa spp*, aceitação sensorial e consumidor.