

ACEITABILIDADE DE DIFERENTES CULTIVARES DE MILHO DE PIPOCA

ELAINE BERGER CERESINO (elaineceresino@gmail.com); Valéria Paula Rodrigues MINIM* (vprm@ufv.br); Valéria Aparecida Vieira QUEIROZ (valeria@cnpms.embrapa.br); Cleso Antônio Pata PACHECO (cleso@cpatc.embrapa.br); José Marcelo Soriano VIANA (jmsviana@mail.ufv.br).
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA/MG. Campus UFV

ABSTRACT

The popcorn has been receiving more attention because of the increase in its consumption, caused by the increasing use of microwave ovens, among other factors. This one has different characteristics from common corn and in general its plant is more susceptible to diseases. With genetic modifications to improve its culture, it is necessary to conduct tests that also evaluate if these changes modify positively the acceptance of that product by the consumer. The analysis of data from the test of acceptance indicates that there is significant difference between cultivars and that consumers like about the product.

Keywords: popcorn maize, breeding, acceptance testing.

1- INTRODUÇÃO

O consumo de pipoca vem crescendo com a chegada de grãos importados dos Estados Unidos para uso em fornos de microondas, e por isso tem recebido maior atenção por parte dos melhoristas e produtores (MATTA e VIANA, 2001).

A principal característica que separa o milho de pipoca dos outros tipos de milho é o grão duro e pequeno que, quando aquecido a cerca de 180°C, estoura transformando-se em pipoca (ZINSLY e MACHADO, 1987), diferenciando-se, deste modo, do milho comum, pertencente à mesma espécie botânica. A planta de milho de pipoca é muito frágil e sensível a doenças, por isso são realizadas diversas pesquisas para o melhoramento genético e obtenção de novas cultivares.

A qualidade sensorial de um produto não é uma característica intrínseca ao mesmo, mas sim resultado da interação entre o alimento e o homem. Considerando que a qualidade de um alimento compreende, entre outras coisas, a satisfação do

* A quem a correspondência deve ser enviada

consumidor, este é o principal responsável por avaliá-la. Para isso são realizados testes de aceitação a fim de que o consumidor possa avaliar o quanto ele gosta ou desgosta de um produto (MINIM, 2006). O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade sensorial de diferentes cultivares de milho de pipoca disponíveis no mercado nacional de sementes por meio de teste de aceitação.

2- MATERIAIS E MÉTODOS

Foram avaliadas as cultivares BRS Angela, Zélia, IAC 112 e uma marca comercial de pipoca líder de mercado. Para cada tratamento foram pesados 30 gramas de cada amostra que foram colocados em pacote de papel comum pardo. A pipoca foi preparada em forno de microondas (Electrolux ME 900 com capacidade de 30 litros e potência de 900 watts) por 90 segundos, sendo em seguida servida aos provadores.

A avaliação da aceitação dos produtos foi realizada utilizando a escala hedônica de nove pontos, quanto à impressão global, variando de gostei extremamente (score igual a 9) a desgostei extremamente (score igual a 1). As amostras devidamente codificadas foram servidas aos provadores aleatória e monadicamente, em cabines individuais e com luz branca. O painel sensorial foi composto por 50 consumidores recrutados na Universidade Federal de Viçosa.

Os valores obtidos no teste de aceitação foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e ao teste de Tukey para determinação da aceitação significativa ($p \leq 0,05$) entre as médias das amostras.

3 - RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise de variância realizada para os dados obtidos indicou aceitação significativa ($p < 0,05$) entre as médias de aceitação da pipoca, procedendo-se ao teste de Tukey para a comparação das médias (Figura 1). As médias de aceitação variaram entre 6,00 (BRS ÂNGELA) e 7,22 (IAC 112), situando-se entre os termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei muito”, o que indica uma boa aceitação das pipocas. As cultivares ZÉLIA, IAC 112 e a pipoca comercial não diferiram entre si pelo teste de Tukey ($p > 0,05$) e foram mais aceitos que a cultivar BRS ÂNGELA.

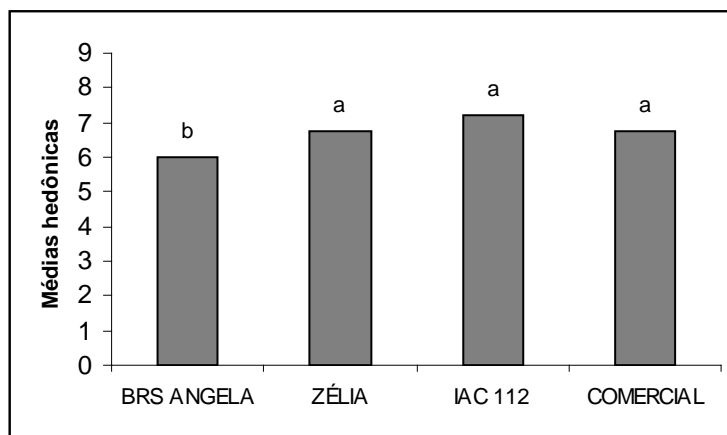


Figura 1 – Médias de aceitação das amostras de milho de pipoca. Pares de médias com a mesma letra não diferem entre si pelo teste de Tukey ($p > 0,05$).

4 - CONCLUSÃO

Os testes afetivos podem e devem ser explorados no que se refere a medir a qualidade de um produto obtido a partir de pesquisas em melhoramento genético, especialmente para cultivares de pipoca, uma vez que indica qual dos produtos é o mais aceito pelo consumidor em função das suas características sensoriais.

5 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MATTA, F. P.; VIANA, J. M. S.. Testes de capacidade de expansão em programas de melhoramento de milho pipoca. *Scientia Agricola*, Piracicaba, SP, v. 58, n. 4, p. 845-851, 2001.
- MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: Editora. UFV, 2006. 225p.
- ZINSLY, J.R.; MACHADO, J.A. **Milho-pipoca**. In: PATERNIANI, E.; VIEGAS, G.P. (Coords.). Melhoramento e produção de milho. Piracicaba : Fundação Cargill, 1987. p.411-450