

## **Análise descritiva do padrão de aceitação de frutos de abóbora da agricultura tradicional pelos consumidores.**

**Semíramis Rabelo Ramalho Ramos<sup>1</sup>; Hélio Wilson Lemos de Carvalho<sup>1</sup>; Manoel Abílio de Queiroz<sup>2</sup>; Valdenir Queiroz Ribeiro<sup>3</sup>, Ivênio Rubens de Oliveira<sup>1</sup>; Vanice Dias de Oliveira<sup>1</sup>; Sandra Santos Ribeiro<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup>Embrapa Tabuleiros Costeiros, C.P. 44, 49025-040, Aracaju, SE; <sup>2</sup>Universidade do Estado da Bahia, C.P. 171, 48905-680, Juazeiro, BA; <sup>3</sup>Embrapa Meio-Norte, C.P. 01, 64.006-220, Teresina, PI. E-mail: srrramos@cpatc.embrapa.br.

### **RESUMO**

As variedades tradicionais de abóbora são amplamente cultivadas na agricultura tradicional da região Nordeste do Brasil. Os trabalhos de melhoramento efetuados com a espécie são escassos, comparados aos esforços realizados com outras cucurbitáceas. O objetivo desta pesquisa foi avaliar, previamente, frutos de abóbora selecionados pelos agricultores, visando orientar o trabalho de melhoramento com a espécie. Estabelecendo critérios comerciais, os agricultores de Paripiranga (BA) e Simão Dias (SE) selecionaram 33 amostras, as quais foram avaliadas, por meio de 12 critérios, por 66 provadores que identificaram a polpa dos frutos como de coloração laranja (75,76%) e indicaram que esta cor é a preferida (77,27%) para compra. O consumo dos frutos foi feito cozido dentro do feijão (47,52%) ou com carne (18,81%), em sopas (10,89%), purê (8,91%) ou de outras formas (19,80%). Na cocção, a polpa manteve-se firme (67%), com sabor variando de levemente adocicado (35%) a adocicado (42%). Os avaliadores (70%) aprovaram as características apresentadas pelos frutos e ainda informaram que, no momento da compra, optam, preferencialmente, por frutos que apresentem tamanhos médios (59,09%), com peso variando de 5 a 10 kg (42,42%) e que possuam polpa laranja (69,70%) com sabor levemente adocicado (77,27%). Os dados obtidos caracterizam previamente os frutos de abóbora selecionados pelos agricultores e os critérios estabelecidos pelos consumidores para tamanho, peso, cor e sabor da polpa, podem orientar o trabalho de melhoramento genético da espécie na região.

**Palavras-chave:** *Cucurbita moschata*, agricultura tradicional, melhoramento participativo, comercialização, mercado.

**ABSTRACT - Descriptive analysis of pattern of acceptance of pumpkin fruits from the traditional agriculture by consumers.**

The pumpkin landraces are cultivated in the traditional agriculture in Northeast of Brazil, but, the breeding work with this germplasm is much less when compared with other cucurbit species. The objective of this research was to evaluate pumpkin fruits selected by

farmers in order to guide a breeding program with this species, considering the pattern of acceptance of the consumers. The farmers of Paripiranga (BA) and Simão Dias (SE) selected 33 fruit samples which were evaluated according different criteria by 66 panelists. They identified that the fruits selected had orange flesh (75.8%) and this flesh color is preferred (77.3%) for purchase. The fruits were cooked with beans (47.5%) or with meat (18.8%), in soups (10.8%), or making into purée or others preparations (19.8%). After cooking the flesh keep its firmness (67%), and savor ranging from slightly sweetish (35%) to sweetish (42%). The panelists (70%) approved the characteristics selected by the farmers, and additionally, when they are buying pumpkin fruits they prefer medium size fruits (59.0%), weight ranging from 5 to 10 kg (42.4%) and orange flesh color (69.7%), and savor slightly sweetish (77.3%). These results point out the characters which are important to guide the pumpkin breeding in the region of Simão Dias (SE) and Paripiranga (BA).

**Keywords:** *Cucurbita moschata*, traditional agriculture, participatory plant breeding commercialization, market.

## **INTRODUÇÃO**

A abóbora (*Cucurbita moschata*) encontra-se bem estabelecida na agricultura do Nordeste brasileiro e embora seja uma espécie exótica, é cultivada e selecionada na agricultura tradicional da região, onde variedades locais são encontradas. Nos municípios de Paripiranga (BA) e Simão Dias (SE) há exclusividade no cultivo de variedades locais, as quais são resultantes de um longo processo de seleção e cruzamento e cujas sementes são mantidas pelos agricultores. Estas variedades caracterizam-se por apresentar uma ampla variabilidade fenotípica, principalmente, com relação às características do fruto. Entretanto, os trabalhos de melhoramento efetuados são escassos, comparados aos esforços realizados com outras cucurbitáceas. O objetivo desta pesquisa foi avaliar, previamente, frutos de abóbora selecionados pelos agricultores, visando orientar o trabalho de melhoramento com a espécie.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Durante os meses de outubro a novembro de 2006 foram visitadas cinco áreas de plantio de abóbora, nos municípios de Paripiranga (BA) e Simão Dias (SE). Por meio da indicação direta dos agricultores foram selecionadas 33 amostras de frutos, como de maior interesse para o comércio. Estes frutos foram avaliados por 66 provadores por meio de um questionário estruturado com 12 variáveis relacionadas ao padrão inicial de aceitação do fruto e características culinárias, buscando identificar as características de interesse para compra e consumo. Os dados foram tabulados e as freqüências das respostas analisadas por meio do programa SAS (SAS, 1999).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quando do recebimento, os avaliadores classificaram a polpa dos frutos como de coloração laranja (75,76%) e indicaram que esta cor é a preferida (77,27%) para compra (Tabela 1). Com relação à forma de consumo, os avaliadores informaram que consomem os frutos cozidos dentro do feijão (47,52%) ou com carne (18,81%), na composição de sopas (10,89%), purê (8,91%) ou de outras formas como, por exemplo, pura, na forma de salada ou batida com leite (19,80%). Após o cozimento, os avaliadores informaram que a polpa manteve-se firme na cocção (67%), com sabor variando de levemente adocicado (35%) a adocicado (42%) (Tabela 1). Constatou-se que 70% dos avaliadores aprovaram as características apresentadas pelos frutos e informaram que comprariam frutos com estas características de cor, firmeza e sabor. A grande maioria informou que no momento da compra opta, preferencialmente, por frutos que apresentem tamanhos médios (59,09%), com peso variando de 5 a 10 kg (42,42%) e que possuam polpa laranja (69,70%) com sabor levemente adocicado (77,27%). De forma geral, verifica-se que os consumidores nordestinos preferem frutos com coloração de polpa laranja (Ramos *et al.*, 1999) e sabor mais adocicado. O plantio e consumo preferencial das variedades locais na região Nordeste reforça esta afirmativa, uma vez que essas variedades apresentam teor de sólidos solúveis totais mais elevados, quando comparadas com outras variedades comerciais e híbridos (Ramos *et al.*, 1999; Moura, 2003). Os dados obtidos caracterizam, sob o ponto de vista de alguns consumidores, os frutos de abóbora selecionados pelos agricultores e os critérios estabelecidos podem guiar o trabalho de melhoramento genético da espécie na região.

## LITERATURA CITADA

- MOURA MCCL. 2003. *Identificação de fontes de resistência ao Potyvírus ZYMV e diversidade genética e ecogeográfica em acessos de abóbora*. Viçosa: UFV. 86p. (Tese Doutorado).
- RAMOS SRR; QUEIRÓZ MA; CASALI VWD; CRUZ CD. 1999. Recursos genéticos de *Cucurbita moschata*: Caracterização morfológica de populações locais coletadas no Nordeste Brasileiro. In: QUEIRÓZ MA; GOEDERT CO; RAMOS SRR. (eds). *Recursos Genéticos e Melhoramento de Plantas para o Nordeste Brasileiro (on line)*. Petrolina-PE: Embrapa Semi-Árido/Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Disponível em: <http://www.cpatsa.embrapa.br>. Acessado em 02 de abril de 2007.
- SAS INSTITUTE. *SAS/STAT user's guide: version 8*. Cary, NC: SAS Institute, 1999. p. 2045-2081.

**Tabela 1.** Indicadores analisados e freqüência de resposta (%) dada pelos avaliadores na caracterização de frutos de abóbora selecionados pelos produtores dos municípios de Paripiranga (BA) e Simão Dias (SE). Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2005.

<b>Indicador</b>	<b>Resposta</b>	<b>Frequência (%)</b>
<b>1- No recebimento:</b>		
Cor	Amarela	4,55
	Laranja	75,76
Aprova a cor	Sim	77,27
	Não	1,00
<b>2- No cozimento:</b>		
Firmeza	Sim	66,67
	Não	13,64
Sabor	Levemente adocicado	37,88
	Doce	42,00
<b>3- Características de interesse:</b>		
Tamanho	Pequeno	9,00
	Médio	59,00
	Grande	12,00
Peso	< 5 kg	34,85
	5 a 10 kg	42,42
	> 10 kg	3,03
Cor da polpa	Amarela	9,10
	Laranja	69,70
Sabor	Levemente adocicado	77,27
	Fortemente adocicado	22,73