

**Análise sensorial como ferramenta no programa de melhoramento genético de banana**

R.C.B. Godoy<sup>1</sup>, N. Waszczyński<sup>2</sup>, S.O Silva<sup>3</sup>, L.A. Oliveira<sup>3</sup> & F.A. Santana<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>Embrapa Florestas, Brasil. <sup>2</sup>Universidade Federal do Paraná, Brasil. <sup>3</sup>Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Brasil. <sup>4</sup> Universidade Federal do Recôncavo Baiano, Brasil.

A bananicultura mundial tem como base principal a variedade Grande Naine (subgrupo Cavendish) que é susceptível à Sigatoka-negra, principal ameaça da cultura. A adoção de variedades de banana resistentes à doença é a alternativa mais viável. Entretanto, além das características físico-químicas faz-se necessário saber se estes novos materiais serão aceitos pelo mercado consumidor. Bananas e doces das variedades FHIA 18 e FHIA 2 (subgrupo Prata), Caipira (subgrupo Ibota), Thap Maeo (subgrupo Mysore) e Bucaneiro, Calipso e Ambrosia (subgrupo Gros Michel) foram avaliados físico-quimicamente. A análise sensorial foi obtida mediante o teste de aceitação da aparência, cor, aroma, textura e sabor com 80 consumidores utilizando escala de sete pontos (1=desgostei muito, 7=gostei muito). Foi realizada análise de variância (ANOVA) e teste de comparação de médias (Tukey) a 5%. A variedade Thap Maeo apresentou boas características físico-químicas para o processamento de doces seguida das variedades Caipira, FHIA 02, FHIA 18 e Ambrosia. Os doces preparados com as variedades resistentes foram mais ácidos do que as variedades tradicionais, embora não tenham diferido significativamente quanto ao teor de sólidos, açúcares redutores, umidade, rendimento, e coloração. Com exceção da variedade Caipira, todas as demais deram origem a produtos de boa aceitação. Segundo alguns consumidores, o sabor do doce elaborado com a Caipira, apresentou um gosto forte e desagradável, fato este que resultou em sua menor aceitação. Com base nestas informações ressalta-se a importância da análise sensorial em programas de melhoramento genético uma vez que nem sempre variedades com boas características físico-químicas, dão origem a produtos de boa aceitação, a exemplo da variedade Caipira.

**Palavras-chave:** variedades de banana, Sigatoka-negra, doces de corte, consumidores.