

Análises físico-químicas e sensoriais de maçãs ‘Royal Gala’ e ‘Fuji Suprema’ produzidas sob tela antigranizo e em céu aberto

A análise sensorial é definida como o exame das características organolépticas de um produto através da visão, olfato, audição, tato e gosto. Para avaliar atributos em produtos alimentícios utilizam-se escalas que determinam diferenças entre amostras avaliadas, quanto à intensidade da sensação, qualidade, aprovação ou desaprovação. Ainda, procuram definir propriedades do alimento e medi-las de maneira objetiva. Assim, na avaliação de frutos produzidos em diferentes condições é possível saber o quanto eles diferem entre si e quais apresentam maior intensidade do atributo sensorial que está sendo avaliado. Este trabalho teve por objetivo avaliar diferenças físico-químicas e sensoriais perceptíveis na intensidade de alguns atributos sensoriais de maçãs produzidas sob tela antigranizo e em céu aberto utilizando as cultivares ‘Royal Gala’ e ‘Fuji Suprema’. Para o estudo foram colhidas amostras de 30 frutos de maçãs ‘Royal Gala’ e ‘Fuji Suprema’, em cada ambiente de cultivo avaliado, em pomares comerciais de Vacaria, RS. Desses, 15 frutos foram submetidos a análises físico-químicas, em laboratório, avaliando-se peso, diâmetro, cor, firmeza, acidez e sólidos solúveis totais. Outros 15 frutos foram utilizados para análise sensorial. Para isso, foram selecionadas 34 pessoas do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS, que consomem maçãs semanalmente. As mesmas não foram informadas do propósito das análises, para não influenciar o processo de degustação. Os frutos de cada tratamento foram cortados em quatro partes, pelo eixo longitudinal. As amostras degustadas constituíram-se de uma parte do fruto de cada tratamento, sendo que sua identificação foi codificada. Cada provador recebeu um copo d’água, duas amostras codificadas com três dígitos aleatórios e uma ficha de avaliação sensorial. Dessa maneira, foi possível avaliar o quanto cada provador aprovou ou desaprovou as amostras, em atributos como cor, aparência, sabor e textura. Pelas análises físico-químicas, as maçãs ‘Royal Gala’ produzidas em céu aberto estavam mais avermelhadas e com maior acidez, firmeza de polpa e massa de fruto, menor teor de sólidos solúveis totais que aquelas sob tela, sendo que o tamanho de frutos não diferiu entre ambientes. Porém, nas avaliações sensoriais os atributos de aparência, cor da casca, sabor doce, sabor ácido e aceitação global não diferiram significativamente entre frutos produzidos em céu aberto e sob tela antigranizo. As maçãs ‘Fuji Suprema’ produzidas em céu aberto estavam menos avermelhadas, tinham maior acidez, teor de sólidos solúveis totais e massa que aquelas produzidas sob tela antigranizo. Porém, a firmeza de polpa não diferiu entre ambientes e o tamanho de frutos foi menor em maçãs produzidas em céu aberto. Pela avaliação sensorial dos provadores os atributos de aparência e cor da casca foram considerados melhores em maçãs ‘Fuji Suprema’ produzidas sob tela antigranizo. O sabor doce, o sabor ácido e a aceitação global desses frutos não diferiram significativamente entre ambientes. Portanto, para ‘Fuji Suprema’ houve diferenças nas características físico-químicas, dentre as quais a cor de fruto, que influenciou a análise sensorial.