

ANÁLISE SENSORIAL DE NÉCTAR E SUCO DE AMORA PRETA PRODUZIDOS NA REGIÃO SUL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

BRUNA ANDRESSA DOS SANTOS OLIVEIRA¹; MARILAINE GARCIA DE
MATTOS²; ALINE RAMM²; PATRICIA MACIEJEWSKI²; ADRIANE MARINHO DE
ASSIS²; MÁRCIA WULFF SCHUCH³

¹Universidade Federal de Pelotas - brunah.andressa@gmail.com;

²Universidade Federal de Pelotas - marimattos1@outlook.com; alineramm@yahoo.com.br;
pmaciejewski0111@gmail.com; agroadri17@gmail.com;

³Universidade Federal de Pelotas - marciaws@ufpel.tche.br

1. INTRODUÇÃO

A amoreira preta (*Rubus spp*) é uma espécie arbustiva de porte ereto ou rasteiro, nativa da Ásia, Europa e América, bem adaptada a regiões com inverno bem definido (MOORE, 1984). No Rio Grande do Sul, tem apresentado aumento da área cultivada, sendo o principal produtor brasileiro, mas também apresenta alto potencial de cultivo em regiões de clima temperado e subtropical, como nos estados de Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Sul de Minas Gerais (ANTUNES, 2002).

O cultivo desta frutífera caracteriza-se pelo retorno rápido, pois no segundo ano de plantio inicia a produção, proporcionando ao pequeno produtor opções de renda, pela destinação do produto ao mercado “in natura”, e também como matéria-prima para indústrias processadoras de alimentos, sendo este mais utilizado. Os frutos podem ser congelados, enlatados, processados na forma de polpa para utilização em produtos lácteos (como matéria-prima ou aditivo de cor e sabor), sucos e geleias (ANTUNES, 2002; NETO et al., 2018).

A incorporação dos frutos típicos da região proporciona desenvolvimento social e ecológico. Dessa forma, para a comercialização de bebidas produzidas com tais frutos, os atributos de cor e aroma, podem ser determinantes para a aceitação dos produtos no mercado consumidor (ROESLER et al., 2007).

Considerando a escassez de informações a respeito de néctar e suco de amora preta produzidos na região sul do Estado do Rio Grande do Sul, este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação de néctar e suco de amora preta pelos consumidores no município de Pelotas-RS, por meio de análise sensorial.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado no LabAgro/Fruticultura, no Departamento de Fitotecnia, da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, na Universidade Federal de Pelotas, localizado no município de Capão do Leão-RS, em agosto de 2018. O delineamento foi constituído em esquema unifatorial, com dois níveis: néctar e suco de amora preta, produzidos nas cidades de Pelotas e Canguçu-RS.

A análise sensorial contou com 50 julgadores não treinados, constituídos de alunos, professores e funcionários do campus. O delineamento experimental foi em blocos completos casualizados, onde cada provador foi considerado um bloco.

No primeiro momento, determinou-se o perfil dos julgadores, aplicando-se um questionário onde se avaliou a faixa etária, a ocupação, a escolaridade, a

preferência por sucos e/ou néctares e a frequência do consumo. Os dados foram separados e apresentados de acordo com o sexo (masculino e feminino).

Em seguida, as amostras em temperatura ambiente foram servidas em copos de polietileno, na quantidade de 15 ml cada. Cada julgador recebeu, em ordem aleatorizada, as duas amostras codificadas com números aleatórios de três dígitos. Para a limpeza da boca antes e entre as avaliações, foi servido aos julgadores água mineral em temperatura ambiente ($\pm 24^{\circ}\text{C}$).

Foram avaliados os atributos cor, aroma e sabor das amostras, usando-se uma escala hedônica de nove pontos, com extremidades denominadas desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) (VILLANUEVA et al., 2005). Também se determinou a intenção de compra de cada amostra.

Os dados foram submetidos à análise de variância através do teste F ($p \leq 0,05$). Quanto significativos, os efeitos foram comparados pelo teste t ($p \leq 0,05$).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para os atributos sensoriais, a cor das amostras não apresentou diferença estatística (Tabela 1). Sendo assim, apresentando boa aceitação dos julgadores tanto para o néctar quanto para o suco. Isto pode ter ocorrido pela amora ser um fruto que apresenta coloração atrativa, em tons que variam do vermelho ao roxo, o que pode ter proporcionado uma coloração mais atrativa aos sucos perante os julgadores (PAGOT et al., 2003; STAVANG et al., 2015).

TREVISAN et al. (2006), em análise sensorial de pêssegos (*Prunus persica*), descreveram que depois da cor, o sabor desponta como o principal atributo no momento da escolha da fruta pelo consumidor, sendo este caracterizado como sinônimo de qualidade.

Em relação ao aroma, não houve diferença estatística entre os tratamentos (Tabela 1). ZAMBRANO et al. (2017), encontraram valores menores aos encontrados neste trabalho, obtiveram notas entre 5,59 a 6,36. De acordo com JORDÃO (2005), o aroma é um atributo complexo, por estar relacionado com várias substâncias voláteis, pertencentes a diferentes classes químicas.

Quanto ao sabor, o néctar apresentou as maiores médias, apresentando aceitabilidade pelos julgadores. ZAMBRANO et al. (2017) na elaboração de néctares de amora preta obtiveram notas de sabor semelhantes a este trabalho, variando de 6,43 a 7,76.

Tabela 1 – Atributos cor, aroma e sabor de néctar e suco de amora preta. Pelotas-RS, 2018.

Amostras	Variáveis Analisadas		
	Cor	Aroma	Sabor
Néctar	7,16 ^{NS}	7,25 ^{NS}	6,79 a ^{1/}
Suco	8,08	6,78	5,43 b
CV (%)	22,41	27,55	36,70

^{1/}Médias seguidas por letras diferentes na coluna diferem entre si pelo teste t ($p \leq 0,05$). ^{NS}: não significativo pelo teste F ($p \leq 0,05$) da análise de variância. CV (%): coeficiente de variação.

De acordo com MASCARENHAS et al. (2010), a aceitação do consumidor é de suma importância no processo de consolidação de um produto no mercado. No presente estudo, apesar da maior nota em relação ao sabor do néctar, para as duas amostras a média para este atributo foi superior a 5,0. Além disso, não houve

diferença significativa quanto a aceitação dos julgadores para os demais atributos, o que indica o potencial de ambas as amostras, tanto de néctar quanto de suco no mercado consumidor.

4. CONCLUSÕES

O néctar e suco de amora preta produzidos na região sul do Estado do Rio Grande do Sul apresentam aceitação satisfatórias para o consumo, sendo uma alternativa de geração de renda aos produtores.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTUNES, L. E.C. Amora preta: Nova opção de cultivo no Brasil. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 32, n. 1, p. 151-158, 2002.

JORDÃO, F.G. **Perfil sensorial e aceitabilidade de suco de laranja integral pasteurizado e suco de laranja reconstituído**. 2005. 57p. Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo, São Paulo.

MASCARENHAS R. J.; SILVA S. M., LOPES J. D.; LIMA M. A. C. Avaliação sensorial de uvas de mesa produzidas no vale do São Francisco e comercializadas em João Pessoa – PB. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v.32, n.4, p.993-1000, 2010.

MOORE, J.N. Blackberry breeding. **HortScience**, Alexandria, v.19, p.183- 185, 1984.

NETO, J.E.; TEIXEIRA, L.A.J.; PIO, R.; NARITA, N. **Amora preta**: benefícios à saúde e potencial de cultivo no Estado de São Paulo - 2018. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br/wp-content/uploads/2018/06/AMORA-PRETA.pdf>>. Acesso em: 23 ago 2018.

PAGOT, E.; HOFFMANN, A. Produção de pequenas frutas no Brasil. In: SEMINÁRIO BRASILEIRO SOBRE PEQUENAS FRUTAS, 2003, Vacaria, RS. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p.9-17. (Documentos 37).

ROESLER, R.; MALTAI L. G.; CARRASCOI L. C.; HOLANDAI R. B.; SOUSAI C. A. S.; PASTORE G. M. Atividade antioxidante de frutas do cerrado. **Ciência Tecnologia Alimentos**, Campinas, v. 27, n.1, p. 53-60, 2007.

SAINZ, Ricardo Lemos. **Suco clarificado de pêsego [*Prunus persica* (L.) Batsch]**: processamento, vida-de-prateleira, comportamento enzimático, físico, químico e sensorial. 2006. 165 f. Tese (Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

STAVANG, J.A.; FREITAG, S.; FOITO, A.; VERRALL, S.; HEIDE, O.M.; STEWART D. Raspberry fruit quality changes during ripening and storage assessed by colour, sensory evaluation and chemical analyses. **Scientia Horticulturae**, Amsterdam, p.216-225, 2015.

ZAMBRANO, F.; PIMENTA, S.M.; FILHO, W.G.V. Avaliação físico-química e sensorial de néctar de amora obtido a partir de prensa, despulpadeira, liquidificador industrial e extrator a vapor. **Revista Brasileira Tecnológica Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 11, n.1, p. 2190-2204, 2017.