

ANÁLISE DA PREFERÊNCIA DE GELÉIAS DE AMORA PROVENIENTES DE CULTIVOS ORGÂNICO E CONVENCIONAL

Daniilo Rodrigues da Silveira¹, Daiana Henrique Maria², Cecília Brasil Biguelini³, Ocinéia de Faria⁴, José Vitor Alves Silveira⁵, Maria Aparecida Cardoso Dassi⁶;

¹IFC-Campus Sombrio/DDE/daniilo.rs@ifc-sombrio.edu.br

²IFC-Campus Sombrio/DDE/daiane@ifc-sombrio.edu.br

³IFRS -Campus Feliz/ DDE/ ocineia@feliz.ifrs.edu.br

⁴IFRS-Campus Feliz/ DDE/ cecilia.biguelini@feliz.ifrs.edu.br

Palavras-Chave: *Qualidade, geleia, amora, preferência.*

INTRODUÇÃO

A amora (*Robus* sp) conhecida como planta reguladora dos hormônios traz grandes benefícios para nosso corpo e nossa mente. Tem grande eficácia nos sintomas da menopausa, irritação, nervosismo, memória fraca, dores musculares e dores de cabeça. Além disso, seu uso está associado a outros benefícios como a redução do risco de câncer, prevenindo infecção urinária, úlcera de estômago, diminui a pressão arterial e controla a taxa de glicemia, além de possuir elevados teores de potássio, vitaminas C e E. A comercialização das geléias de amora obtidas por produção orgânica é uma alternativa de renda para a agricultura familiar. Embora o interesse e o consumo de produtos orgânicos, no Brasil e no mundo tenham aumentado significativamente nos últimos anos, existem poucos dados na literatura sobre a qualidade sensorial de doces de amora encontrados no comércio. Os objetivos deste trabalho foram levantar informações sobre características dos consumidores dos produtos comercializados e familiarizar a equipe do painel sensorial com procedimentos estatísticos e testes afetivos quantitativos.

METODOLOGIA

Duas marcas comerciais de geleia de amora foram adquiridas no comércio local de Araranguá, SC e conduzidas até o laboratório de qualidade sensorial de alimentos do IFC, em Santa Rosa do Sul/SC. As amostras foram pesadas (10 ± 1 g) utilizando-se uma balança eletrônica. As geléias de amora de cultivo orgânico (DACO) e (DACC) foram apresentadas aos provadores em pratos descartáveis, codificados com números aleatórios contendo três dígitos. O teste de comparação pareada, seguiu o modelo de diferença simples (PAES-CHAVES, 2005, p.14-19). O julgamento das amostras foi realizado em cabines individuais, servidas de forma inteiramente casualizada. Solicitou-se que cada provador marcasse com um círculo em torno do código da amostra preferida. Os avaliadores, técnicos administrativos e alunos do Instituto tinham entre idade entre 15 a 40 anos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1 são apresentadas as notas referentes ao teste de preferência.

Tabela 01 - Preferência dos consumidores de doce de amora, no teste de comparação pareada.

PROVADORES	DACO	DACC
P1	1	0
P2	1	0
P3	0	1
P4	0	1
P5	1	0
P6	1	0
P7	1	0
P8	1	0
P9	1	0
P10	1	0
P11	1	0
P12	1	0
P13	0	1
P14	1	0
P15	0	1
TOTAL	11	4

1 = amostra escolhida; 0 = amostra preterida

Os resultados da tabela 1 indicaram que o painel não demonstrou preferência significativa por nenhuma das amostras de geleia de amora. De acordo com Paes-Chaves (P.14-15, 2005), o resultado do teste para indicar diferença sensorial significativa a 5% de probabilidade, deve apresentar 12 seleções do mesmo produto ou formulação. Como o total de escolhas (11) é menor, então aceita-se H_0 e rejeita-se H_1 , em um nível de 5% de probabilidade.

CONCLUSÃO

Os resultados do teste de comparação pareada por diferença simples, indicaram que o painel sensorial percebeu diferença significativa entre as geléias de amora elaboradas com matéria-prima obtida por cultivo convencional e orgânico.

REFERÊNCIAS

Associação Brasileira de Normas Técnicas-ABNT NBR 12806. **Análise sensorial dos alimentos e bebidas:** terminologia. São Paulo, 1993.

Dois neurônios. **Os benefícios da amora.** Disponível em: <http://www.doisneuronios.com.br>. Acesso em: 21 de julho de 2013.

PAES CHAVES, J. B. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas.** UFV:Viçosa, 2005, 91p.

DIAGNÓSTICO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE BANANAS PASSAS, PROVENIENTES DE CULTIVOS ORGÂNICO E CONVENCIONAL, COMERCIALIZADAS NA REGIÃO SUL DE SANTA CATARINA.

Danilo Rodrigues da Silveira¹, Daiana Henrique Maria²,
Ocinéia de Faria³, Cecília Brasil Biguelini⁴, José Vitor Alves Silveira⁵,
Maria Aparecida Cardoso Dassi⁶

¹IFC-Campus Sombrio/DDE/danilo.rs@ifc-sombrio.edu.br

² IFC-Campus Sombrio/DDE/daiane@ifc-sombrio.edu.br

³ IFRS -Campus Feliz/ DDE/ ocineia@feliz.ifrs.edu.br

⁴IFRS-Campus Feliz/ DDE/ cecilia.peletini@feliz.ifrs.edu.br

Palavras-Chave: *bolores, coliformes, industrialização, leveduras, Musa sp.*

INTRODUÇÃO

Em nossa região a exploração agropecuária de produtos convencionais ou orgânicos tem sofrido severas limitações tecnológicas, devido a adoção de processos de industrialização sem uma completa definição de parâmetros, que permitam a racionalização da produção e garanta segurança alimentar ao consumidor. Dada a importância econômica e social da cultura da banana para a agricultura familiar e devido a carência tecnológica verificada em nossa região, este trabalho teve por finalidade fomentar o desenvolvimento e consolidar a sustentabilidade dos pequenos produtores da região, que necessitam aperfeiçoar suas técnicas de produção para viabilizar suas condições financeiras. Neste contexto, foi realizada a avaliação microbiológica de banana passa provenientes de cultivos orgânico e convencional, comercializadas na região sul catarinense.

METODOLOGIA

As bananas passas convencionais foram adquiridas no comércio local de Araranguá, provenientes de: São João do Itaperiú/SC (banana passa 1); São José/SC (banana passa 2) e Três Cachoeiras/RS (banana passa 3). As bananas passas orgânicas, provenientes de Três Cachoeiras/RS foram denominadas banana passa 4. As amostras foram encaminhadas ao laboratório de microbiologia do Instituto de Alimentos-IALI da Universidade do Extremo Sul Catarinense-UNESC para realização de um diagnóstico da qualidade microbiológica. A análise de coliformes termorresistentes (a 45°C) foi realizada de acordo com a AFNOR 3M 01\2-09\89. A análise de *coliformes totais* foi realizada de acordo com a AOAC 998.08\AOAC 991.14\AOAC986.33. E a pesquisa de bolores e leveduras com a metodologia proposta pela ISSO 21257-1 e 2\2008.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 mostra que tanto a contaminação das formulações de bananas passas orgânicas como orgânicas, quanto aquelas formulações de bananas passas obtidas a partir de cultivos convencionais se

mostrou adequada, dentro dos limites inferior de detecção.

Tabela 01-Resultados microrganismos em formulações de bananas passas comerciais (UFC/g)

Variedade	Coliformes totais	Coliformes a 45°C	Bolores e leveduras
Banana passa 1	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹
Banana passa 2	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹
Banana passa 3	<1 x 10 ¹	1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹
Banana passa 4	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹	<1 x 10 ¹

Limite inferior de detecção: 1 x 10³; máximo permitido: 5 x 10²

CONCLUSÃO

As baixas contagens observadas demonstram que os produtos estão aptos para o consumo. Os produtos analisados não oferecem riscos a saúde do consumidor. A análise dos produtos permitiu verificar que a estocagem e a manipulação das embalagens do produto foram adequadas, estando os produtos analisados em conformidade com as boas práticas de fabricação.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Portaria 326/1997. Boas práticas de fabricação. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 21 de jul.de 2013.

AOAC Association of Official Analytical Chemists. Generic E.coli petrifilm. Disponível em: www.daff.gov.au Acesso em: 21 de jul de 2013.