

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE JABUTICABAS TRATADAS COM ÁCIDO SALICÍLICO EM PÓS COLHEITA

Andressa de Souza Mussato¹; Stephany Costa Stoski¹; Gabriel Augusto Thomé¹; Paulo Henrique da Silva Nogueira¹; Gustavo Martinho Castro; Ana Julia dos Santos Percival¹; James Matheus Ossacz Laconski¹

¹ Faculdades do Centro do Paraná – UCP Av. Universitária, S/N - Campus Julio Podolan, Pitanga - PR, 85200-000. E-mail: 34761535andressa@gmail.com

O ácido salicílico é um composto fenólico natural que atua como sinalizador endógeno, que pode diminuir a síntese de etileno nas plantas e apresenta grande potencial para a expressão de resistência ao estresse nas plantas e manutenção das características físico-química de frutos. A partir disso o objetivo deste estudo foi avaliar o efeito na qualidade sensorial, da aplicação de distintas doses de ácido salicílico em jabuticabas. Os frutos foram obtidos de plantas de jabuticaba nativas, que após a colheita foram selecionados e higienizados. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, com 5 tratamentos. Foram testadas as concentrações de 0, 1, 2, 3 e 4 g L⁻¹. Os frutos, após a higienização em água destilada, foram submersos por 10 minutos nas distintas concentrações de ácido salicílico. A diluição do ácido salicílico ocorreu em 100 mL de álcool etílico. Após a diluição a solução foi incorporada em 900 mL de água. Após o tratamento os frutos foram embalados em bandejas de poliestireno, e envolvidas por plástico filme. As bandejas foram armazenadas em laboratório, sob temperatura constante de 21°C e umidade relativa de 60%. Aos 9 dias após os tratamentos foi realizada a análise sensorial. Para a análise sensorial cinquenta indivíduos não treinados, entre estudantes, funcionários e professores da UCP, com idade a partir de 18 anos, sendo 51% do sexo feminino e 49% do sexo masculino, foram convidados por meio de divulgação verbal para participar do teste, sendo eles instruídos a preencher uma ficha, expressando sua aceitação pelo produto e avaliando os seguintes parâmetros: sabor, aroma e textura. Os provadores receberam uma amostra (3 jabuticabas) em bandejas de poliestireno e um copo de água. Para a avaliação utilizou-se escala hedônica estruturada de 9 pontos, variando de 9 (gostei extremamente), 8 (gostei muito), 7 (gostei moderadamente), 6 (gostei ligeiramente), 5 (indiferente), 4 (desgostei ligeiramente), 3 (desgostei moderadamente), 2 (desgostei muito) a 1 (desgostei extremamente). Os resultados foram submetidos a análise de variância e as médias foram comparadas pelo Teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade de erro. O sabor e a textura não receberam influência da aplicação do ácido salicílico. A média geral entre os tratamentos, conforme as avaliações dos provadores, foram respectivamente de 5,6 e 5,9, se enquadrando na escala hedônica 'indiferente'. Para aroma médias superiores foram obtidas com a testemunha, com 6,6 (gostei ligeiramente), a qual diferiu de todos os demais tratamentos. Os tratamentos 5, 4, 3, 2 e 1 demonstraram médias similares entre si, com notas de 4,6, 4,9, 5,1 e 5,28, respectivamente. O uso de ácido salicílico não demonstrou potencial na melhoria da qualidade dos frutos de jabuticabeira em comparação à testemunha, o que pode ser atribuído ao fato de que esse não influencia diretamente os sólidos solúveis totais, açúcares e proteínas, que são os principais componentes sensoriais.

Palavras-chave: *Plinia cauliflora*; aroma; sabor; textura.

Agradecimento: À Faculdades do Centro do Paraná e ao Grupo de Estudos em Fruticultura.