

## ANÁLISE DA INTENSIDADE DO SABOR DE GELEIAS DE MORANGO COM PIMENTA OBTIDAS POR CULTIVO CONVENCIONAL *VERSUS* CULTIVO ORGÂNICO

Daniilo Rodrigues da Silveira<sup>1</sup>, Daiana Henrique Maria<sup>2</sup>, Cecília Brasil Biguelini<sup>3</sup>  
Ocinéia de Faria<sup>4</sup>, Amanda Baioco Policarpo<sup>5</sup>, Dienifer Tristão Lumertz<sup>6</sup>

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

<sup>2</sup>IFC-Campus Sombrio/DDE/daiana@ifc-sombrio.edu.br

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

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

**Palavras-Chave:** consumidores, *Fragaria vesca* L, industrialização, qualidade, sensorial.

### INTRODUÇÃO

O morango (*Fragaria vesca* L) é um fruto não climatérico e altamente perecível, com perdas no pós-colheita de até 40%. Estas, podem ser reduzidas com a industrialização, que permite também a extensão da sua vida útil. Entre os diversos produtos que se apresentam como alternativa de beneficiamento e agregação de valor, encontramos no mercado a geléia de morango com pimenta, obtida por produção orgânica e por cultivo convencional. O morango, alimento rico em frutose e sacarose, quando consumido em uma refeição balanceada, produz uma reação química que triplica os índices de absorção de ferro presente nas carnes, ovos e outros vegetais. A pimenta (*Capsicum sp* e *Piper sp*) traz benefícios à saúde porque é um alimento livre de colesterol, possui poderes antioxidantes (Duas rodas, 2010). Os objetivos deste trabalho foram: familiarizar alunos do curso técnico em agropecuária com a técnica do teste de escala de intensidade, modelo não estruturado; fornecer noções de estatística agroalimentar e de comparar a aceitação de produtos orgânicos com a de produtos convencionais.

### METODOLOGIA

As geleias de morango com pimenta de cultivo convencional (MPCC) e de cultivo orgânico (MPCO) foram adquiridas no comércio local do município de Araranguá/SC e transportadas até o laboratório de qualidade sensorial do IFC- Campus Sombrio, localizado no município de Santa Rosa do Sul/SC. O painel de julgadores, formado por sete alunos do curso técnico em agropecuária recebeu duas amostras (±10 g) de geleias de cultivo convencional e de cultivo orgânico, codificadas com números de três dígitos, marcando a intensidade do sabor da pimenta conforme teste de escala não estruturada (TEIXEIRA, 1999). As médias obtidas foram submetidas ao teste de análise de variância e ao teste Tukey de comparação de médias ( $p < 0,05$ ), conforme descrito por Paes Chaves (2005).

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1 observa-se que a intensidade do produto MPCO foi considerada significativamente menor que aquele observado no produto MPCC, a um nível de 5% de probabilidade.

**Tabela 01** -Escore de intensidade de geleias de morango com pimenta.

Provadores	MPCO	MPCC
1	1	8
2	1	8
3	1,5	8,5
4	1	8
5	1	8
6	4,5	8
7	8,5	5
Total	18,5	53,5
<b>Média</b>	<b>2,6 a</b>	<b>7,6 b</b>

\*Letras diferentes indicam médias significativamente diferentes.

E, estudos mostram que a menor sensibilidade dos consumidores de pimenta é determinada por um fator genético (Duas rodas, 2010).

**Tabela 02** -Resumo da ANOVA de geleias de morango com pimenta.

Causas da variação	GL	SQ	QM	F <sub>Calc</sub>	F <sub>tab. 5%</sub>
Amostras (i)	1	87,50	87,50	11,1*	4,74
Julgadores (j)	6	10,96	1,83		
Resíduo (r)	6	47,25			
<b>Total</b>	<b>13</b>				

\*Diferença entre os tratamentos é significativa.

Com base na análise de variância, a um nível de probabilidade ( $p < 0,05$ ), como o valor de F calculado foi maior que o valor de F tabelado (Tabela 2), conclui-se que as médias de intensidade do sabor das geleias de pimenta de cultivo convencional diferiram significativamente daquelas obtidas por cultivo orgânico.

### CONCLUSÃO

Neste experimento, a intensidade do produto convencional foi mais acentuada que o produto orgânico. Testes afetivos podem auxiliar na compreensão do perfil dos consumidores de geléia de morango com pimenta.

### REFERÊNCIAS

Duas Rodas. Pimenta prove esta sensação. Sabores da América, p.2-43, 2010.  
PAES CHAVES, J. B. Análise sensorial: testes de diferença. Viçosa: EDUFV, p.2005.  
TEIXEIRA, I. Análise sensorial: práticas de laboratório. Mimeo. Florianópolis, 2000.