



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **688** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1265**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE UVAS FINAS DE MESA CULTIVADAS NO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO.

CELIANE GOMES MAIA DA SILVA* (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO);
NONETE BARBOSA GUERRA (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO);
PATRICIA COELHO DE SOUZA LEÃO (EMBRAPA - SEMI-ÁRIDO); **ROBSON DE
JESUS MASCARENHAS** (CEFET - PETROLINA)

*E-mail: celianemaia@yahoo.com.br

O aumento da produção e consumo de uvas finas de mesa (*vitis vinifera* L.), associados às condições edafoclimáticas da região semi-árida no Vale do Submédio São Francisco, onde são cultivadas, motivaram a realização desta pesquisa para avaliar as características sensoriais das variedades comerciais: Brasil, Benitaka, Itália e Red Globe. Esta avaliação foi realizada por meio da Análise Descritiva Quantitativa - ADQ e do teste de Preferência por Ordenação. Inicialmente os julgadores foram selecionados pela sensibilidade aos sabores básicos e posteriormente pelo desempenho, através da Análise de Componentes Principais (ACP). Durante o treinamento, sob a orientação de um líder, os julgadores estabeleceram e definiram atributos sensoriais capazes de descreverem com fidedignidade as características das uvas, conforme se segue: tonalidade de cor, uniformidade de cor, aroma característico, firmeza, sabor doce, sabor amargo, sabor ácido, adstringência, "flavor" e qualidade global. Os teores de sólidos solúveis totais, diâmetro e comprimento das bagas, apresentaram conformidade com os padrões comerciais. Em relação às análises sensoriais, atribuiu-se, por meio de escalas não estruturadas, notas de zero a dez perfazendo as médias e as análises estatísticas por meio dos testes de Variância (ANOVA) e de Duncan, os quais evidenciaram significâncias, com probabilidade de erro (p) > 5%, concernentes aos atributos: tonalidade de cor, com superioridade da uva Brasil (8,2 c) seguida da Benitaka (6,4 b); uniformidade de cor, com menor pontuação média para Red Globe (5,4 a) e maior para a uva Brasil (7,5 c); firmeza, com supremacia da Red Globe (7,0 b); "flavor", no qual as uvas Benitaka (6,3 b) e Itália (6,3 b) foram superiores; por fim, a qualidade global, em que a Red Globe (5,3 a) apresentou-se inferior, enquanto as uvas tinta Benitaka (6,7 b) e a branca Itália (6,5 b) foram superiores, independentemente da cor. O Teste de Pearson ($p > 5\%$) demonstrou que seqüencialmente os atributos "flavor", sabor doce e tonalidade de cor obtiveram as melhores correlações atinentes à qualidade global e, portanto, considerados atributos de maior importância nas características sensoriais das uvas. As variedades Benitaka e Itália, face às pontuações atribuídas em relação às demais foram as preferidas pelos julgadores.

Palavras-Chave: uva; atributos de qualidade; avaliação sensorial.

Agradecimentos:

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

