



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

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

Área: **Método Analítico**

Código do Trabalho: **922** Data Apresentação: **10/10/2006**

Página: **0041**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

## **TREINAMENTO E SELEÇÃO DE PROVADORES PARA ANÁLISE SENSORIAL DESCRITIVA COMO FERRAMENTA NO MELHORAMENTO DE BATATAS**

**CRISTINA MARIA MONTEIRO MACHADO\*** (EMBRAPA HORTALIÇAS);  
**ELISÂNGELA TEIXEIRA DE LIMA ROCHA** (FACULDADE DA TERRA DE BRASÍLIA);  
**ROSA MARIA DE DEUS DE SOUSA** (FACULDADE DA TERRA DE BRASÍLIA)

\*E-mail: cristina@cnph.embrapa.br

O melhoramento de cultivares de batata é um objetivo presente há vários anos na pauta de trabalho da Embrapa. Entretanto, seu principal escopo tem sido o desenvolvimento de cultivares adaptadas a condições edafo-climáticas específicas, com resistência ou tolerância às principais doenças. Porém, com a crescente exigência dos consumidores e de toda a cadeia produtiva da batata nas últimas décadas, tem-se percebido a necessidade de novas ferramentas na seleção de cultivares visando a qualidade para consumo e processamento dos tubérculos. A Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) é uma técnica de análise sensorial que permite descrever as principais características que compõem um alimento, além de medir a intensidade das sensações percebidas por uma equipe treinada. Portanto, é extremamente útil em situações em que a qualificação de um produto passa por múltiplos critérios como para a batata. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi montar uma equipe de análise sensorial que produza resultados válidos e seguros e funcione como um instrumento analítico auxiliar no programa de melhoramento de batata, considerando-se as singularidades da equipe e da estrutura presente na Embrapa Hortaliças. O treinamento se deu em três etapas. Na primeira etapa, feita virtualmente, foi definida análise sensorial com enfoque em ADQ e escolhidos, pelos próprios provadores, os atributos para a avaliação de batata em diferentes preparos. Na segunda etapa discutiu-se e explicou-se o significado de cada atributo, o uso das escalas para expressar a intensidade percebida e os indicadores de máximo e mínimo para cada atributo definido. O treinamento foi realizado com os próprios produtos a serem avaliados ou com materiais de referência especificamente elaborados, de acordo com o caso. Na terceira etapa foram feitas análises sensoriais em duplicata com sete cultivares de batata preparadas de três formas: cozidas, fritas palito e fritas "chips". Com os resultados obtidos nesta etapa, utilizando-se análise de variância, foi possível eleger os provadores com menor desvio padrão da média e maior reprodutibilidade nas duplicatas e assim formar a equipe que será usada no programa de melhoramento para seleção de materiais com qualidade aceitável para cada preparo.

**Palavras-Chave:** análise sensorial, melhoramento, batatas

### **Agradecimentos:**

Embrapa pelo financiamento, projeto 766/03

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

