

AValiação Sensorial de Germoplasmas de Macieira

Douglas Stokmann¹
Ricardo Sachini²
Bianca Schweitzer³
Talize Foppa⁴

Resumo: Com vistas a maior adaptação geoclimática, muito se tem feito no que tange a parte de melhoramento genético. A técnica de melhoramento genético torna-se ferramenta importante no desenvolvimento de variedades adequadas aos interesses e necessidade da sociedade. As alterações efetuadas a nível genético têm sido de grande valia no setor agroindustrial, trazendo consigo novas possibilidades de cultivo, bem como maior resistência e produtividade por planta. Melhorias genéticas acarretam por vezes modificações a níveis estruturais e de paladar que podem afetar a sua aceitação a nível comercial. O objetivo do trabalho foi analisar sensorialmente frutos provenientes de cultivares de macieira desenvolvidas através do programa de melhoramento genético da EPAGRI. Analisou-se os seguintes atributos sensoriais: aparência artificial, brilho, cor característica, escurecimento, umidade aparente, uniformidade da cor, aroma ácido, aroma doce, aroma característico, sabor ácido, sabor amargo, sabor doce, sabor de fruta fresca, sabor salgado, sabor característico, textura característica, textura úmida, maciez em duas seleções avançadas M.10-09 e M.58-07 e nas cultivares Gala, Joaquina, Monalisa, Daiane, Venice, Luiza, Elenise, Fuji Suprema e Fuji Precoce. Os frutos para as análises foram colhidos em pomares experimentais localizados na Epagri Estação Experimental de Caçador e a análise sensorial realizada na UNIARP - Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe, Campus de Caçador. As análises sensoriais foram realizadas conforme metodologia de Stone (1992), com provadores selecionados e treinados. Selecionou-se 12 provadores que acertaram mais de 80% dos testes realizados e em grupo realizaram uma discussão afim de agrupar os termos semelhantes que melhor descrevessem as características encontradas das seleções e das cultivares. O teste sensorial utilizado foi a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). As cultivares Fuji Suprema, Fuji Precoce, Venice e Luiza obtiveram médias semelhantes no atributo sabor doce. No atributo maciez, as cultivares Joaquina, Daiane, Gala e Monalisa obtiveram médias semelhantes. A Joaquina se distanciou das demais amostras nos atributos analisados sugerindo uma rota industrial para sua comercialização. Reforça-se um estudo sensorial, de preferência com escala hedônica, para comprovação de fins comerciais das cultivares analisadas.

Palavras-chave: *Malus domestica*. melhoramento genético. Cultivares. Palatabilidade.

¹ UNIARP – Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, Caçador/SC, CEP: 89.500-000, discente curso de Farmácia. E-mail: dstokmann@yahoo.com.br.

² UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina; Mestrando em Produção Vegetal, Lages/SC, CEP: 88.520-000. E-mail: ricardosakini@gmail.com.

³ EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural. Docente UNIARP; Dra. em Química. E-mail: biancaschweitzer@epagri.sc.gov.br.

⁴ UNIARP – Docente e Coordenadora do Curso de Farmácia. Farmacêutica mestre em controle de qualidade. E-mail: farmacia@uniarp.edu.br.