

ANÁLISE SENSORIAL DAS UVAS ‘NIÁGARA ROSADA’ E ‘NIÁGARA BRANCA’

LETÍCIA LEAL DE MELLO¹; DIANINI BRUM FRÖLECH²; MICHELE CARLA NADAL²; BRUNA ANDRESSA DOS SANTOS OLIVEIRA²; MÁRCIA WULFF SCHUCH²; ADRIANE MARINHO DE ASSIS³

¹Universidade Federal de Pelotas – leticia.lealmello@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – dianinifrolech.enologia@gmail.com; michecn@gmail.com; brunah.andressa@gmail.com; marciaws@ufpel.tche.br

³ Universidade Federal de Pelotas– agroadri17@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O interesse crescente da população por uma alimentação mais saudável tem elevado o consumo de frutas no país. Por apresentarem propriedades nutracêuticas, as uvas têm ganhado destaque no mercado nacional, e somente no ano de 2015 foram produzidas 717.941 toneladas destinadas ao consumo *in natura*, o que equivale a quase 50% da produção nacional da fruta (MELLO, 2016). Além disso, em 2014 foram consumidos cerca de 3,80kg de uvas de mesa por habitante, representando mais de 10% do total de frutas consumidas ao ano na dieta nacional (MELLO, 2015).

No grupo das uvas comuns (*Vitis labrusca* L.), a ‘Niágara Rosada’ e ‘Niágara Branca’ estão entre as principais cultivares produzidas no país (NACHTIGAL, 2011). Entretanto, apesar da expansão do mercado, são escassas as publicações sobre a aceitação dos consumidores em relação ao consumo *in natura*, embora essas informações sejam de suma importância para o direcionamento adequado das frutíferas pelos produtores.

Uma das opções para avaliar as preferências dos consumidores é a utilização de escala hedônica estruturada de nove pontos, que é um dos métodos afetivos mais utilizados, devido à confiabilidade e validade de seus resultados, além da simplicidade em ser utilizada pelos provadores (VILLANUEVA et al., 2005).

Em função desses aspectos, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação das uvas ‘Niágara Rosada’ e ‘Niágara Branca’ *in natura* pelos consumidores no município de Pelotas-RS, por meio de análise sensorial.

2. METODOLOGIA

O experimento foi realizado na safra 2016/17, em um vinhedo comercial com 5 anos de idade, localizado no município de Pelotas-RS (31°29'14.6"S e 52°32'59.7"W). O clima da região é do tipo “cfa” - clima temperado, com chuvas bem distribuídas ao longo do ano e verões quentes (MOTA et al., 1986).

As videiras foram formadas sobre o porta-enxerto ‘Paulsen 1103’ e conduzidas no sistema latada, no espaçamento de 2,5 entre linhas e 1,85 m entre plantas. A irrigação por aspersão foi realizada abaixo da copa das plantas, em quantidade suficiente para o adequado desenvolvimento. Os tratos culturais foram realizados de acordo com a recomendação técnica para a cultura (PROTAS, et al.,

2003).

A colheita das uvas foi realizada aos 166 dias após a poda, com o auxílio de uma tesoura de poda. Os frutos coletados foram acondicionados e transportados em uma caixa térmica até a Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, pertencente à Universidade Federal de Pelotas (UFPel), localizada no município Capão do Leão-RS.

A análise sensorial das uvas foi realizada em cabines individuais, no Laboratório de Análises Sensoriais da UFPel, e contou com 50 julgadores não treinados, constituídos de alunos, professores e funcionários do campus.

Os frutos foram higienizados, mantidos em temperatura ambiente e servidos aos julgadores na quantidade de quadro bagas, dispostos em copos plásticos de polietileno de capacidade de 100 mL.

Os julgadores receberam de forma aleatória uma amostra de cada variedade, codificada com números também aleatórios de três dígitos. Para a limpeza da boca antes e entre as avaliações, foi servido água mineral em temperatura ambiente (em torno de 24°C).

A cada julgador, também foi disponibilizado um cacho de cada cultivar para análise visual. Foram avaliados os atributos cor, aroma, e aceitação global das amostras, utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos, com extremidades denominadas desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) (VILLANUEVA et al., 2005).

Os dados foram submetidos à análise de variância através do teste F ($p \leq 0,05$). Constatando-se significância estatística, os efeitos foram comparados pelo teste t ($p \leq 0,05$).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para os atributos sensoriais, a 'Niágara Rosada' obteve a maior nota em relação à cor, 8,6, diferindo estatisticamente da 'Niágara Branca', em que a média foi 8,2 (Tabela 1). Pommer et al. (2003) mencionaram que as duas cultivares possuem características semelhantes, exceto a cor, sendo o tom da casca da 'Niágara Rosada' mais atraente ao consumidor.

Em experimento realizado com as uvas 'Itália', 'Superior Seedless', 'Benitaka' e 'Isabel', Mascarenhas et al. (2010) observaram que as uvas de tonalidade mais escura foram preferidas pelos consumidores, quando comparadas às de tons mais claros. De acordo com Mascarenhas et al. (2013), a coloração das bagas é um dos atributos de qualidade mais atrativos.

Com relação ao aroma, não houve diferença significativa e as duas cultivares apresentaram, em média, a mesma nota (Tabela 1). De acordo com Jordão (2005), esta avaliação torna-se complexa, pelo fato do aroma estar relacionado a substâncias voláteis, de diferentes classes químicas.

Quanto ao sabor, as cultivares não diferiram entre si. As notas da escala hedônica variaram entre 8,2 e 8,4, indicando boa aceitação das uvas (Tabela 1). Trevisan et al. (2006), em análise sensorial de pêssegos (*Prunus persica*),

descreveram que depois da cor, o sabor desponta como o principal atributo no momento da escolha da fruta pelo consumidor, sendo este caracterizado como sinônimo de qualidade.

Tabela 1. Médias dos atributos cor, aroma, e sabor de uvas das videiras ‘Niágara Rosada’ e ‘Niágara Branca’. Pelotas-RS, 2017.

Cultivar	Variáveis Analisadas		
	Cor	Aroma	Sabor
Niágara Rosada	8,6 a ^{1/}	8,1 NS	8,2 NS
Niágara Branca	8,2 b	8,1	8,4
CV (%)	9,1	11,7	10,3

^{1/}Médias seguidas pela mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste t ($p \leq 0,05$). NS: não significativo pelo teste F ($p \leq 0,05$) da análise de variância. CV (%): coeficiente de variação.

De acordo com Mascarenhas et al. (2010), a aceitação do consumidor é de suma importância no processo de consolidação de um produto no mercado. No presente estudo, apesar da maior nota em relação a cor da ‘Niágara Rosada’, para as duas cultivares a média para este atributo foi superior a 8,0. Além disso, não houve diferença significativa quanto a aceitação dos julgadores para os demais atributos, o que indica o potencial de ambas no mercado de uvas de mesa.

4. CONCLUSÕES

A uvas ‘Niágara Rosada’ e ‘Niágara Branca’ apresentaram aceitação satisfatória para o mercado *in natura*.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

JORDÃO, F. G. **Perfil sensorial e aceitabilidade de suco de laranja integral pasteurizado e suco de laranja reconstituído.** 2005. 57f. Dissertação (Mestre em Ciências) – Curso de Pós-graduação em Engenheira de Alimentos, Universidade de São Paulo.

MASCARENHAS, R. L.; GUERRA, N. B.; AQUINO, J. S.; LEÃO P. C. S. Qualidade sensorial e físico-química de uvas finas de mesa cultivadas no Submédio São Francisco. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v.35, n.2, p.546-554, 2013.

MASCARENHAS R. J.; SILVA S. M., LOPES J. D.; LIMA M. A. C. Avaliação sensorial de uvas de mesa produzidas no vale do São Francisco e comercializadas em João Pessoa – PB. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v.32, n.4, p.993-1000, 2010.

MELLO L. M. R. **Desempenho da vitivinicultura brasileira em 2015.** Notícias. Acessado em 10 abr. 2017. Online. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/9952204/artigo-desempenho-da-vitivinicultura-brasileira-em->

2015.

MELLO L. M. R. **Vitivinicultura Brasileira**: panorama 2014. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 6p. (Comunicado Técnico, 175). 2015.

MOTA F. S., BEIRSDORF M. I. C., ACOSTA M. J. **Estação Agroclimatológica de Pelotas**: realizações e programa de trabalho. Pelotas: UFPel. 1986.

NACHTIGAL J. C. Cultura alternativa: cultivo de uvas para mesa. **Informativo da Associação Gaúcha de Produtores de Maçã**. Vacaria, Ed.204. 2011.

POMMER C. V., TERRA M. M., PIRES E. J. P. Cultivares, melhoramento e fisiologia. In: POMMER, C. V. **Uva**: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, p.109-294, 2003.

PROTAS J. F. da S. **Uvas Americanas e Híbridas para Processamento em Clima Temperado**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho. Sistema de Produção, 2003. Acessado em 15 abr. 2017. Online. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/index.htm>

TREVISAN R.; TREPTOW R. de O.; E. D., ANTUNES L. E. C.; HERTER F. G. Atributos de qualidade considerados pelo consumidor de Pelotas/RS, na compra de pêssego in natura. **Revista Brasileira Agrociência**, Pelotas, v.12, n.3, p.371-374, 2006.

VILLANUEVA N. D. M., PETENATE A. J., SILVA M. A. A. P. Perfomance of hibrid hedonic scale as compared to the traditional hedonic, self-adjusting and ranking scales. **Food Quality and Preference**, Oxford, v.16, n.8, p.691-703, 2005.