

Métodos para determinação da adstringência de caquis 'Rama Forte'

Thais H.P. Almeida¹; Anderson Cerutti²; Daniela Dal Bosco³; Odinéli Corrêa⁴; Ana B.C. Czermainski⁵; Lucimara R. Antonioli⁶

Caquis 'Rama Forte' apresentam adstringência quando colhidos no estágio adequado de maturação e necessitam de destanização artificial para consumo. Para determinação da adstringência há um método qualitativo baseado na comparação da imagem obtida do contato do fruto com um reagente ao tanino solúvel à escala de notas de 1 (não adstringente) a 5 (muito adstringente). Objetivou-se avaliar a correlação entre os níveis de adstringência sensorial e a escala de notas existente. Foram realizadas 5 colheitas em pomar comercial em Antônio Prado, RS, entre 21/03 a 18/04/19. Os frutos foram colhidos com coloração amarelo alaranjada e destanizados com etanol 1,7 mL kg⁻¹ durante 6h. Em seguida, foram mantidos em condição ambiente e avaliados por até 12 dias após o tratamento. A cada avaliação, 5 frutos foram identificados e cortados transversalmente, sendo destinada a porção superior para a avaliação qualitativa e a inferior para a análise sensorial. Foram utilizados 15 provadores treinados especificamente para o atributo adstringência. A diminuição da adstringência sensorial foi observada no decorrer do tempo após a destanização. As maiores dispersões das notas de adstringência foram observadas em frutos com 3 a 5 dias após os tratamentos, o que sugere heterogeneidade da equipe quanto à percepção da adstringência nesses frutos. Houve correlação positiva ($p < 0,01$) entre a adstringência sensorial e a escala de notas. Os níveis 1 e 2 da escala (não adstringente e ligeiramente adstringente) não foram diferenciados pelos provadores.

Palavras-chave: *Diospyros kaki*, destanização, análise sensorial.

Apoio Financeiro: Projeto SEG: 12.14.03.011.00.00, CNPq.

Registro no SISGEN: Não se aplica.

¹ Graduanda de Engenharia de Alimentos da UNISINOS. Av. Unisinos, 950, São Leopoldo, RS. Bolsista CNPq. E-mail: thais.paim@colaborador.embrapa.br

² Graduando de Agronomia da Faculdade Ideau. Av. Sinimbú, 1670, Caxias do Sul, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: anderson.cerutti@colaborador.embrapa.br

³ Assistente de Laboratório da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: daniela.bosco@embrapa.br

⁴ Analista da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: odineli.correa@embrapa.br

⁵ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: ana.czermainski@embrapa.br

⁶ Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, CP 130, Bento Gonçalves, RS. E-mail: lucimara.antonioli@embrapa.br