

## Avaliação físico-química e sensorial de variedades melhoradas de mamoeiro

Emerson Almeida da Conceição<sup>1</sup>; Taís Teixeira das Neves<sup>2</sup>; Siomara Costa Santana<sup>3</sup>; Jaciene Lopes de Jesus<sup>4</sup>; Ronielli Cardoso Reis<sup>5</sup>; Eliseth de Souza Viana<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Ciências Farmacêuticas da Faculdade Maria Milza, bolsista IC-Fapesb; <sup>2</sup>Estudante de Licenciatura em Ciências Biológicas da UFRB; <sup>3</sup>Mestranda em Ciência dos Alimentos da UFBA, <sup>4</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>5</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: emerson-alm@hotmail.com; tai\_neves@yahoo.com.br; sio.ois1@gmail.com; jaciene.lopes@embrapa.br; ronielli.reis@embrapa.br; eliseth.viana@embrapa.br

O mamão, oriundo da América Central e do Sul, possui polpa macia, densa, aromática e coloração variável, apresentando alto valor comercial e nutritivo. O presente trabalho teve como objetivo analisar as características físico-químicas e sensoriais de frutos de quatro genótipos melhorados de mamoeiro do grupo Solo (L47-P5, L47-P8, L60, H54.78) e dois do grupo Formosa (L33 e H36.45), sendo as cultivares Sunrise Solo e Tainung n<sup>o</sup>1 utilizadas como testemunhas do experimento. O genótipo L33 não foi avaliado sensorialmente, pois não estava disponível no campo. Os frutos foram colhidos no estágio 2 de maturação e avaliados no estágio 5 (casca completamente amarela), em quatro repetições experimentais, onde as avaliações foram realizadas em triplicata. Foram realizadas as análises de rendimento (%), acidez titulável (AT, % de ácido cítrico), teor de sólidos solúveis (SS, °Brix), pH e ratio (relação SS/AT). Os dados das características físico-químicas foram submetidos à ANOVA e teste Tukey a 5% de probabilidade. A análise sensorial foi realizada em cabines individuais, por 52 julgadores não treinados, utilizando-se escala hedônica de nove pontos para avaliar os atributos aparência interna, cor da polpa, aroma, sabor, textura e aceitação global. Os dados sensoriais foram avaliados calculando-se as porcentagens de rejeição (soma das notas 1 a 4), indiferença (soma das notas 5) e aceitação (soma das notas 6 a 9). Dentre os genótipos do grupo Solo, observou-se que os teores de sólidos solúveis e de acidez titulável das variedades L47-05 (0,09%), L47-08(0,11%) e L54.78(0,09) foram iguais aos teores obtidos para a testemunha Sunrise Solo (0,09) ao nível de 5% de probabilidade. Embora o ratio tenha variado de 141,10 (L47-08) a 173,54 (H54.78), não houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre os cinco genótipos do grupo Solo avaliados. A avaliação realizada para o grupo Formosa revelou que, embora os genótipos L33 e H36.45 tenham apresentado maior rendimento (57,76 e 60,80%, respectivamente), maiores teores de sólidos solúveis (13,09 e 13,46, respectivamente) e ratio (146,27 e 165,28, respectivamente) do que o genótipo Tainung n<sup>o</sup>1, não houve diferença significativa para estas características ( $p < 0,05$ ). A similaridade observada entre as características físico-químicas dos genótipos do grupo Solo e Formosa demonstra que os genótipos avaliados, quando ofertados no mercado, poderão competir com as cultivares comerciais Sunrise Solo e Tainung n.º1. A realização da avaliação sensorial contribuiu para complementar a avaliação físico-química, uma vez que os consumidores expressaram suas preferências entre os genótipos avaliados. Dentre os genótipos do grupo Solo, o genótipo H54.78 destacou-se por apresentar percentual de aceitação superior ao da testemunha Sunrise Solo para os atributos aparência interna (96,15%), cor (100%) e sabor (98,08%), embora os percentuais de aceitação do aroma (78,85%), da textura (82,70%) e da aceitação global (94,23%) tenham sido inferiores aos obtidos pela testemunha. O genótipo H36-45, pertencente ao grupo Formosa, apresentou praticamente a mesma aceitação do que a testemunha Tainung n.º1 para todos os atributos avaliados. Os resultados obtidos contribuirão para direcionar o programa de melhoramento genético na obtenção de variedades que possam competir com as cultivares comerciais de modo a atender às exigências do consumidor.

**Palavras-chave:** *Carica papaya*; caracterização; aceitação.