

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE UVAS DE MESA PRODUZIDAS NA REGIÃO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

ALINE CAMARÃO TELLES BIASOTO¹; PATRÍCIA COELHO DE SOUZA LEÃO¹.

INTRODUÇÃO

A produção mundial de uvas gira em torno de 70 milhões de toneladas/ano (FAO, 2013), sendo o Brasil responsável por 2% desse montante, produzindo ao redor de 1,5 milhões de toneladas anualmente (MELO, 2013). Do total de uva colhida no Brasil, cerca de 43% é destinada ao mercado de uvas para consumo *in natura*, destacando-se duas regiões de produção importantes: São Paulo, onde predomina o cultivo de variedades de origem Americana (*V. labruca*), destinadas ao mercado interno, e o Nordeste do Brasil, notadamente os municípios de Petrolina no Estado de Pernambuco e Juazeiro no Estado da Bahia, região denominada Submédio do Vale do São Francisco, na qual a viticultura está concentrada na espécie *V. vinifera* L., destacando as cultivares Itália, Benitaka, Red Globe, Sugraone, Thompson Seedless e Crimson Seedless. A importância deste pólo de produção vitícola brasileiro pode ser observada pelos resultados obtidos com as exportação de uvas de mesa na última década, uma vez que 99% dos volumes de uva exportados pelo Brasil são procedentes da região do Submédio do Vale do São Francisco, atingindo um volume de exportação superior a 50 mil toneladas/ ano (AGRIANUAL, 2011). A cadeia da uva gera também grande número de empregos para a região semiárida do Nordeste brasileiro, cerca de 84.000 empregos diretos e indiretos, sendo esta fruta um dos principais pilares para o desenvolvimento econômico do Submédio do Vale do São Francisco.

Entretanto, nos últimos anos, o sistema de produção de uvas de mesa no Submédio do Vale do São Francisco vem passando por dificuldades, principalmente em decorrência das conjunturas econômicas desfavoráveis, mercado cada vez mais competitivo e crises econômicas mundiais. Assim, os produtores e empresários da região tem procurado testar a utilização de novas cultivares de uvas, com e sem sementes e com melhores características agronomicas, sendo esta hoje uma das mais importantes demandas do setor, visto que poderá permitir à obtenção de custos de produção compatíveis com a realidade deste agronegócio. Neste sentido, com o objetivo de apoiar as pesquisas da Embrapa, que visam a seleção e adaptação de novas cultivares de videira para consumo *in natura* no Submédio do Vale do São Francisco, este trabalho avaliou a aceitação junto aos consumidores de novas variedades de uva sem semente desenvolvidas pela Empresa, de

¹ Dra., Pesquisadora da área de enologia da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Semiárido, Petrolina-PE, Brasil. aline.biasoto@embrapa.br

² Dra., Pesquisadora da área de genética e melhoramento de videira da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Semiárido, Petrolina-PE, Brasil. patricia.leao@embrapa.br

34 híbridos potenciais e de variedades de uvas com semente que não são comumente
35 comercializadas na região.

37 MATERIAL E MÉTODOS

38
39 Foram selecionadas oito cultivares de uva de mesa pertencentes ao Banco de Germoplasma
40 – BAG da Embrapa Semiárido, que possui 298 acessos e está localizado no município de Juazeiro,
41 BA, em campo experimental da Embrapa Semiárido; são elas: ‘Soraya’, ‘Itália’, ‘Perlona’,
42 ‘Impero’, ‘Ferral’, Seleção ‘A1105’ (híbrido), ‘BRS Linda’ e ‘Itália Muscat’. Todas estas cultivares
43 apresentam bagas de coloração verde, sendo que a maioria delas continha sementes. As uvas foram
44 colhidas em novembro de 2012, quando atingiram teores de sólidos solúveis e acidez desejáveis e
45 em conformidade com padrões comerciais.

46 Cinquenta consumidores participaram do teste de avaliação sensorial, recrutados em dia de
47 campo sobre uva de mesa promovido pela Embrapa Semiárido, em Juazeiro, BA, tendo, portanto,
48 alguma relação com o setor produtivo da uva da região do Submédio do Vale do São Francisco. As
49 amostras foram apresentadas as cegas, codificadas com algarismos de três e dispostas em pratos
50 brancos descartáveis. Os voluntários foram solicitadas a observar a aparência dos cachos de cada
51 variedade e então provar a baga, avaliando o quanto gostaram ou desgostaram das cultivares com
52 relação a aparência, sabor, textura e impressão global, utilizando a escala hedônica tradicional de
53 nove pontos (1=desgostei extremamente; 9=gostei extremamente) (MEILGAARD et al., 2006). Os
54 dados foram submetidos à análise de variância e teste de comparação de médias de Tukey ($p \leq 0,05$)
55 utilizando o programa estatístico SAS[®] versão 9.3 (2011).

57 RESULTADOS E DISCUSSÃO

58
59 A Tabela 1 apresenta as médias de aceitação para cada cultivar de uva avaliada com relação
60 a aceitação da aparência, sabor, textura e impressão global. Em geral, a maioria das uvas foi bem
61 aceita pelos consumidores, com notas acima de seis, correspondente a “gostei ligeiramente” pela
62 escala hedônica de nove pontos utilizada no estudo, com exceção das cultivares Perlona, Impero e
63 Soraya.

64 Destacaram-se com relação à aceitação global, as cultivares Italia Muscat, Ferral e BRS-
65 Linda, com médias próximas a sete (“gostei moderadamente”), sendo avaliadas com notas de
66 aceitação (notas ≥ 6) por mais de 90% dos consumidores. Estas três variedades também obtiveram
67 as maiores notas de aceitação com relação a aparência e textura. Adicionalmente, a uva ‘Itália
68 Muscat’, também conhecida na região como ‘Itália melhorada’ foi a melhor aceita dentre as testadas

69 com relação ao sabor, com média também superior a sete. Noventa e oito por cento dos
 70 consumidores gostaram do sabor dessa cultivar (notas ≥ 6) e apenas 2% dos indivíduos o rejeitaram
 71 (notas ≤ 4). Esta variedade destaca-se como a mais importante cultivada comercialmente no
 72 Submédio do Vale do São Francisco. A única uva que não diferiu com relação a aceitação do sabor
 73 da variedade ‘Itália Muscat’ foi o híbrido ‘Seleção A1105’, o que evidencia um potencial para uso
 74 deste híbrido em programa de melhoramento.

75

76 **Tabela 1:** Médias de aceitação das cultivares de uvas avaliadas sensorialmente pelos consumidores
 77 ($n = 50$).

Cultivares de uva de mesa ¹		ACEITAÇÃO			
		Aparência	Sabor	Textura	Global
<i>Soraya</i>	Média ²	5,7b	5,3e	5,3cd	5,4d
	% Notas de rejeição ³	22	26	32	34
	% Notas de aceitação ⁴	56	48	50	50
<i>Itália</i>	Média ²	5,6bc	6,1cd	6,0bc	6,0cd
	% Notas de rejeição ³	24	12	12	16
	% Notas de aceitação ⁴	64	82	72	76
<i>Perlona</i>	Média ²	4,6d	5,3de	4,4e	4,6e
	% Notas de rejeição ³	46	28	54	40
	% Notas de aceitação ⁴	36	38	34	34
<i>Impero</i>	Média ²	4,8cd	6,2bc	4,6de	5,32d
	% Notas de rejeição ³	34	18	48	28
	% Notas de aceitação ⁴	42	72	34	56
<i>Ferral</i>	Média ²	7,1a	6,8bc	6,8ab	7,0ab
	% Notas de rejeição ³	4	4	8	4
	% Notas de aceitação ⁴	90	88	84	92
<i>Seleção A1105</i>	Média ²	5,9b	6,9ab	6,7ab	6,5bc
	% Notas de rejeição ³	28	8	8	10
	% Notas de aceitação ⁴	66	86	82	78
<i>BRS Linda</i>	Média ²	7,1a	6,8bc	7,3a	6,9ab
	% Notas de rejeição ³	6	8	4	6
	% Notas de aceitação ⁴	94	82	92	88
<i>Itália Muscat</i>	Média ²	7,8a	7,6a	7,2a	7,4a
	% Notas de rejeição ³	2	2	4	4
	% Notas de aceitação ⁴	98	98	92	96

78 ¹Amostras com médias em comum em uma mesma linha não diferem significativamente entre si segundo teste de
 79 Tukey ($p \leq 0,05$). ²Médias de aceitação correspondentes a escala hedônica de nove pontos utilizada (1 = desgostei
 80 extremamente; 9 = gostei extremamente). ³Notas iguais ou inferiores a quatro na escala hedônica de nove pontos.
 81 ⁴Notas iguais ou superiores a seis na escala hedônica de nove pontos.

82

83 Por sua vez, a cultivar Perlona foi a que obteve a pior nota de aceitação global, sendo a
 84 média inferior a cinco, correspondente a “nem gostei/ nem desgostei” na escala hedônica de nove

85 pontos. Esta uva, no caso, foi rejeitada pelos consumidores, visto que além da nota de aceitação
86 global ter sido igual a 4,6, a maioria dos consumidores (40%) avaliou a aceitação da amostra com
87 notas de rejeição (notas ≤ 4). A variedade ‘Perlona’, também obteve a pior média de aceitação com
88 relação a aparência, não diferindo significativamente ($p \leq 0,05$) da variedade ‘Impero’, sendo ambas
89 as médias inferiores a cinco (“nem gostei/nem desgostei”). A aparência da variedade ‘Perlona’ foi
90 novamente rejeitada pelos consumidores, visto que a maioria deles (46%) avaliou a aceitação da
91 aparência desta uva com notas inferiores a 4 (“desgostei ligeiramente”). As uvas ‘Perlona’ e
92 ‘Impero’ também receberam as piores médias de aceitação da textura, sendo ambas rejeitadas pelos
93 consumidores, por apresentarem médias de aceitação ao redor de quatro e maior porcentagem de
94 notas dadas pelos consumidores de rejeição (notas ≤ 4). Por sua vez, a uva ‘Soraya’ foi a que obteve
95 a pior média de aceitação do sabor, correspondente a “nem gostei/nem desgostei”, não diferindo da
96 variedade ‘Perlona’. No entanto, o sabor dessas uvas não foi rejeitado, já que a maioria dos
97 consumidores avaliou estas amostras com notas de aceitação (notas ≥ 6).

98 99 **CONCLUSÕES**

100 Os resultados obtidos permitiram identificar genótipos e variedades de uva de mesa com
101 potencial para serem utilizadas comercialmente ou incluídas em programas de melhoramento
102 genético no Submédio do Vale do São Francisco, como alternativas economicamente mais viáveis
103 aos produtores da região. Cinco das oito cultivares avaliadas obtiveram boa aceitação junto aos
104 consumidores, destacando as variedades ‘Itália Muscat’, ‘BRS Linda’ e ‘Ferral’.

105 106 **REFERÊNCIAS**

- 107
108 **AGRIANUAL. Anuário da Agricultura Brasileira.** São Paulo: FNP Consultoria. 2011.
109
110 **FAO - Food And Agricultural Organization of United Nations. Economic And Social**
111 **Department: The Statistical Division.** Acessado em jun. 2013. Disponível:< <http://faostat.fao.org/>
112 >
113 **MELLO, L. M. R. Vitivinicultura Brasileira: Panorama 2012. Comunicado técnico Empresa**
114 **Brasileira de Pesquisa Agropecuária,** n. 137. Acessado em jan. 2013. Disponível:
115 <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/comunicado/>>
116 **MEILGAARD, M. R., CIVILLIE, G. V, & CARR, B. T. Sensory evaluation techniques.** 4. Ed.
117 Boca Raton, FL: CRC Press. 2006.

118