

ACEITAÇÃO DA BANANA 'TROPICAL' PELOS CONSUMIDORES, EM GOIÂNIA

MARTINEZ, A. L. A.¹; BRAGA FILHO, J. R.¹; BERNARDES, T. G.¹; MESQUITA, M. A. M.; NAVES, R. V.¹; MENEGUCCI, J. L. P.²; ¹(EA-UFG, Goiânia, GO, aurelioludovico@hotmail.com, juracyr@yahoo.com.br, tatielygb@bol.com.br, marcosmesquita@fpc.org.br, ronaldo@agro.ufg.br). ²(Embrapa Negócios, Goiânia, GO, joao.meneguci@embrapa.br)

A banana (*Musa sp*) é a fruta mais consumida no mundo, constituindo importante fonte de carboidratos em diversos países. Poucas cultivares são utilizadas comercialmente, e todas elas apresentam problemas fitossanitários, contribuindo para uma baixa produtividade na exploração dessa cultura. Este evento aponta a necessidade de novos materiais de cultivo e a verificação de sua aceitação pelos consumidores. O objetivo do trabalho foi avaliar, através de teste sensorial, a aceitação dos frutos da cultivar 'Tropical', comparativamente com as cultivares Maçã e Prata. As plantas da 'Tropical' foram cultivadas em Goiânia, GO, sob dois níveis de irrigação (aplicação de água quando a tensão no solo era de 15 kPa e 75 kPa) e na época da colheita dos frutos. Depois de colhidos, os frutos foram submetidos a duas temperaturas em câmaras de climatização reguladas a 18°C e 20°C, nas Centrais de Abastecimento (Ceasa) de Goiânia. A análise sensorial de sabor foi realizada em 28 de julho de 2005, com 60 provadores, em câmaras individuais. Foi utilizada uma escala hedônica de sete pontos (desgostei extremamente: gostei extremamente). No momento da realização do teste, os valores médios do Brix foram de 25,90% nos frutos da 'Prata', 23,40% na 'Maçã' e de 21,00% a 22,80% na 'Tropical'. Segundo a análise estatística de variância, houve interação dos efeitos da irrigação e da temperatura de climatização na aceitação da 'Tropical' pelos provadores. Verificou-se maior aceitação da 'Prata', com média de 5,33, seguida da 'Tropical' (4,58) e da 'Maçã' (4,13). Segundo o teste de tukey a 5%, a aceitação da 'Prata' foi superior à das demais e a da 'Tropical' foi superior à da 'Maçã'. Os frutos da cultivar Maçã, apesar de terem sido climatizados juntamente com os das demais, apresentaram sabor adstringente, característico da maturação incompleta. A 'Prata', ao contrário da 'Maçã', estava no ponto ótimo de consumo. De acordo com os resultados, a 'Tropical' apresentou boa aceitação pelos provadores, se mostrando como uma cultivar promissora. Apoio: CNPq, Embrapa, Ceasa Goiânia.

Palavras-chave: *Musa sp*, bananicultura, cerrado

AValiação DA QUALIDADE DE FRUTOS DA CULTIVAR PERA RIO E DETERMINAÇÃO DA ÉPOCA DE COLHEITA

MARTINEZ, A. L. A.¹; MENEGUCI, J.L.P.²; ANDRADE, R.S.¹; SOUTO, R.F.³; SILVA, M.A.P.³.
(¹UFG/Goiânia-GO, aurelioludovico@hotmail.com, rizia04@hotmail.com, ²Embrapa Transferência de Tecnologia/Goiânia-GO, joao.meneguci@embrapa.br; ³SFA/Goiânia-GO, rosilenef@agricultura.gov.br).

A laranja da variedade Pera é uma das mais utilizadas na fabricação de suco congelado concentrado de laranja. É uma laranja que no Estado de Goiás, se destina principalmente ao mercado de frutas frescas. Tem uma forma quase esférica e possui 3 ou 4 sementes. Seu peso médio é de 145 gramas sendo 52 gramas de suco. Apresenta uma casca fina a média e de cor alaranjada. Sua polpa é firme e de cor laranja vivo. Dentre outras características deve apresentar um teor de sólidos solúveis em °Brix de no mínimo 10,5 e a relação de sólidos solúveis em ° Brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro mínima de 7,0. Os produtores acompanham o índice de maturação do fruto, até que ele atinja o "ratio" desejado. O objetivo do presente trabalho é registrar a época de colheita e caracterizar a qualidade dos frutos produzidos. As laranjas utilizadas foram coletadas de uma área piloto de um pomar de laranja da cultivar Pera Rio (*Citrus sinensis*) localizado no município de Bonfinópolis. Foram coletados frutos maduros nos quadrantes norte, sul, leste e oeste em quatro plantas, sendo quatro frutos por quadrante para análise. A linha de plantio está na direção norte-sul. As análises foram feitas no Laboratório de Análises de Bebidas e Vinhos (LABV-GO), onde foram analisadas as seguintes características: peso, altura, diâmetro, espessura da casca, número de sementes, volume de suco, acidez, pH, °Brix e ratio. O peso variou de 159,45 a 237,78 gramas; a altura e o diâmetro variaram respectivamente de 7,23 a 8,30 milímetros; a espessura de casca variou de 0,58 a 0,61 milímetros; o número de sementes normais variou de 0,5 a 7,8 sementes; o volume de suco variou de 374 a 620 mL; a acidez variou de 0,381 a 0,505 gramas/100 gramas de ácido cítrico anidro; o pH variou de 3,8 a 4,7; o °Brix variou de 9,0 a 11,2 e o ratio variou de 19,2 a 24,4. As análises demonstraram que o diâmetro e o ratio diferiram estatisticamente nos diferentes quadrantes. Goiás tem grande potencial para a produção de laranja, a época de colheita dos pomares de goianos é de janeiro a fevereiro, a variedade mais comercializada é a laranja Pera Rio. Os frutos produzidos estão aptos para o consumo de fruta fresca in natura.

Palavras-chave: *Citrus sinensis*, qualidade de frutos, época de colheita.

FORMULAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE UMA GELÉIA DE MAMÃO

GONÇALVES, A. C. S.¹; NOGUCHI, A. A. G.²; MARTINS, L. H. S.³ (¹UEPA/Belém-Pa, aurianeyama@hotmail.com; ²BASA /Belém-Pa, coryanthes2@hotmail.com; ³UEPA/Belém-Pa, lefleurmort@yahoo.com.br)

O mamão (*Carica papaya L.*) é uma fruta bastante cultivada no Brasil e em outros países de clima tropical e subtropical, não só pelas condições favoráveis à sua produção, mas principalmente por seu sabor e aroma agradáveis. É utilizado como matéria-prima na indústria de alimentos na elaboração de diversos produtos, entre eles a geléia. A geléia é o produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpas ou sucos de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. O presente trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de formulação de uma geléia de mamão, além da caracterização físico-química e sensorial do produto final. Na obtenção da geléia foram elaboradas duas formulações, diferindo apenas no teor de ácido cítrico (F1 - 0,1% de ácido cítrico e F2 - 0,2% de ácido cítrico, em relação ao total), a fim de verificar qual delas teria maior preferência, empregando-se o teste de ordenação preferencial. Através deste teste pôde-se observar que a formulação F1 (0,1% de ácido cítrico) apresentou a maior preferência pelos potenciais consumidores. Assim, esta foi elaborada e submetida a análises microbiológicas (salmonelas, bólores e leveduras e coliformes totais e fecais), físico-químicas (pH, Brix, acidez total titulável, umidade, cinzas, açúcares totais e redutores, lipídios, proteínas e vitamina C), mineralógica (cálcio, ferro, fósforo, potássio, magnésio, manganês, zinco e cobre) e sensorial (teste de aceitação e intenção de compra). O produto final apresentou ótimas características, tanto em termos nutricionais, como sensorial e microbiológico, sendo, portanto este, um produto com grande potencial para ser lançado no mercado.

Palavras-chave: Mamão, *Carica papaya L.*, geléia, formulações, caracterização.