

## Levantamento de atributos sensoriais e aceitação da cultivar da alface Crocantela

Carolina M. Vicentini<sup>1\*</sup>, Elizabete A. Covre<sup>2</sup>, Carolina M. de Souza<sup>1</sup>, Fernando C. Sala<sup>3</sup>, Marta R. Verruma-Bernardi<sup>4</sup>

1. Estudante de PUIC da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar; \*carol.vicentini@hotmail.com

2. Estudante de IC/ FAPESP da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

3. Professor do Depto. de Biotecnologia e Produção Vegetal e Animal, UFSCar, Araras/SP

4. Professora do Depto. de Tecnologia Agroindustrial e Socioeconomia Rural, UFSCar, Araras/SP

Palavras Chave: *Biotecnologia, alface, preferência*

### Introdução

A alface é a hortaliça folhosa mais consumida no mundo, especialmente na forma *in natura* (SALA, 2011), sendo que a crespa domina o mercado nacional com aproximadamente 53% do volume comercializado (SALA; COSTA, 2012). Com o melhoramento genético, foi possível desenvolver cultivares mais aceitas pelos consumidores, produtores e varejistas, e com este intuito houve o desenvolvimento da cultivar Crocantela.

Este trabalho teve como objetivo levantar atributos sensoriais da nova cultivar Crocantela e verificar a preferência da alface Crocantela em comparação a cultivar SVR-2005.

### Resultados e Discussão

O cultivo das cultivares (Crocantela e SRV-2005) foi realizado no CCA/UFSCar em sistema hidropônico. Os testes sensoriais foram realizados no Laboratório de Análise Sensorial do Centro de Ciências Agrárias da UFSCar.

Para levantamento de atributos, foi solicitado a 13 julgadores que descrevessem os atributos mais relevantes das duas cultivares de alfaces, e os mais citados foram: cor (citada por 53,8% dos julgadores), sabor doce (46,1%), crocância (84,6%) e frescor da alface (15,4%). Foi também solicitada a avaliação das alfaces (em triplicata), utilizando uma escala estruturada de nove pontos, ancorada nos extremos de fraco – forte.

Quanto à cultivar Crocantela, para o atributo cor os provadores analisaram a amostra entre 0,4 a 2,3; para o sabor doce 0,2 a 7,3 e para crocância a variação foi de 1,2 a 7,8. Já para a SVR-2005 os extremos de cor, doçura e crocância foram, respectivamente 0,5 a 4,9; 0,2 a 6,0 e 3,8 a 7,6 pontos (Tabela 1).

Um fator que provavelmente está relacionado a variabilidade de notas dos provadores é a variação das folhas da alface do mesmo pé, por exemplo, a posição da folha pode apresentar características diferenciadas de acordo com as demais.

Verificou-se que a alface Crocantela apresentou coloração verde clara, sabor doce e maior crocância quando comparada com a SVR-2005.

Para os testes de preferência da aparência, aroma, sabor e textura foram utilizados 50 provadores entre 18 e 65 anos, sendo que cada provador recebeu uma folha de cada alface, codificada, utilizando uma escala hedônica de nove pontos e teve acesso a um pé inteiro de cada variedade para avaliação visual.

Embora o levantamento de atributos tenha apontado diferenças sensoriais entre as alfaces, a análise de preferência mostrou que não houve diferenças significativas entre às alfaces em relação aos atributos,

individualmente, nem quanto à impressão global dos pés (Tabela 2).

**Tabela 1.** Resultados das notas atribuídas às alfaces no levantamento de atributos.

		Intensidade da cor	Doçura	Crocância
<b>Crocantela</b>	Média	2,3	3,7	3,9
	Mínimo	0,4	0,2	1,2
	Máximo	4,3	7,3	6,8
<b>SVR-2005</b>	Média	2,6	3,1	3,8
	Mínimo	0,5	0,2	0,8
	Máximo	4,9	6	7,6

**Tabela 2.** Resultados da análise de preferência das alfaces.

	Cor	Sabor	Textura	Impressão Global
<b>Crocantela</b>	5,4a	3,6b	5,0a	5,5a
<b>SVR-2005</b>	5,3a	4,2b	5,3a	5,7a

Letras minúsculas na mesma coluna não apresentam diferenças estatísticas ( $p \geq 0,05$ ).

### Conclusões

- O levantamento de atributos indicou que os principais atributos das alfaces avaliadas foram cor, sabor doce e crocância;
- A análise de preferência não mostrou diferença significativa nos atributos de cor, aroma, sabor e textura entre as alfaces Crocantela e SVR-2005.

### Referências

SALA, F.C. Aspectos históricos do melhoramento para os segmentos varietais de alface no Brasil. **Horticultura Brasileira**, v. 29, n. 2, p. 5813-5827, 2011.

SALA, F.C.; COSTA, C.P. Retrospectiva e tendência da alficultura brasileira. **Horticultura Brasileira**, v.30, n.2, p.187-194, 2012.

### Agradecimentos

GEHORT – Grupo de Estudos em Horticultura. Centro de Ciências Agrárias – UFSCar.