

Teste de aceitação da cultivar da alface Crocantela utilizando três tipos de escalas hedônicasRafael B. Ferro¹, Gerhard V. Ecker², Mariana V. Decicino³, Fernando C. Sala⁴, Marta Regina Verruma-Bernardi⁴

1. Estudante do Curso de Engenharia Agrônômica, Bolsista PIBITI/CNPq da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar;

[*ferroufscar@gmail.com](mailto:ferroufscar@gmail.com)

2. Estudante do Curso de Engenharia Agrônômica, PUIC, Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

3. Estudante do Curso de Engenharia Agrônômica, Bolsista PIBIC/CNPq da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

4. Professores do Centro de Ciências Agrárias / Universidade Federal de São Carlos - UFSCar

Palavras Chave: *alface, análise sensorial, escalas hedônicas.***Introdução**

Os testes sensoriais afetivos expressam aceitação do consumidor e existem vários tipos de escalas para que provador possa expressar o grau de gostar ou de desgostar de um determinado produto de uma forma global ou em relação a um determinado atributo.

Neste sentido este estudo teve como objetivo comparar o desempenho de três escalas hedônicas (facial, não-estruturada, estruturada), utilizando para os testes a cultivar de alface Crocantela desenvolvida no Centro de Ciências Agrárias da UFSCar.

Resultados e Discussão

As análises sensoriais foram realizadas no Laboratório de Análise Sensorial do CCA/ UFSCar. Foi utilizada para os testes sensoriais a cultivar da alface pertencente ao programa de melhoramento genético da UFSCar – Crocantela, cultivada em sistema hidropônico.

As alfaces foram colhidas e transportadas para o Laboratório, desfolhadas, selecionadas, pré-lavadas, sanificadas e em seguida analisadas sensorialmente.

Os testes sensoriais foram realizados em cabines individuais e 20 julgadores, entre 18 e 25 anos receberam uma folha da amostra em pratos codificados com 3 dígitos. Os julgadores participaram de três sessões de prova para avaliar a aceitação da alface usando, por sessão, uma das seguintes escalas: hedônica facial, hedônica não-estruturada e hedônica estruturada, todas com 7 pontos. A aceitabilidade da amostra foi realizada em relação à cor, aroma, sabor, textura e aspecto global.

As três escalas hedônicas tiveram desempenho similar quanto aos atributos cor, aroma, sabor, textura e aspecto global da alface

Os resultados para as três escalas utilizadas não apresentaram diferenças. Verificou-se que para todos os atributos os provadores apresentaram médias similares, utilizando a mesma parte da escala (Tabela 1).

Tabela 1. Resultados do teste de aceitação da cultivar Crocantela.

Escalas	cor	aroma	sabor	textura	aspecto global
Hedônica Facial	6,4	5,5	6,6	6,6	6,6
Hedônica Não-Estruturada	6,4	5,6	6,5	6,6	6,7
Hedônica Estruturada	6,3	5,1	6,2	6,1	6,1

Conclusão

Conclui-se que as três escalas hedônicas obtiveram desempenho semelhante na aceitação da alface Crocantela. Observou-se que a alface Crocantela indicou resultados positivos com a maioria das notas acima de 6,0 (gostei muito) para os atributos avaliados.

Agradecimentos

Bolsa de PIBITI / CNPq / UFSCar
GEHORT – Grupo de Estudos em Horticultura. Centro de Ciências Agrárias – UFSCar.