

**Teste de aceitação da cultivar da alface Crocantela utilizando três tipos de escalas hedônicas**Rafael B. Ferro<sup>1</sup>, Gerhard V. Ecker<sup>2</sup>, Mariana V. Decicino<sup>3</sup>, Fernando C. Sala<sup>4</sup>, Marta Regina Verruma-Bernardi<sup>4</sup>

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.