

Análise de perda de massa, turgescência e aceitação da cultivar de alface Romanela

Gerhard V. Ecker¹, Mariana Vannucchi Decicino², Rafael B. Ferro³, Karla K. Borba⁴, Marcos D. Ferreira⁵, Fernando C. Sala⁶, Marta Regina Verruma- Bernardi⁶

1. Graduando em Engenharia Agrônoma, PUIC, CCA/UFSCar; *gerhardvitor123@hotmail.com

2. Graduanda em Engenharia Agrônoma, Bolsista PIBIC/CNPq, CCA/UFSCar

3. Graduando em Engenharia Agrônoma, Bolsista PIBITI/CNPq, CCA/UFSCar

4. Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", UNESP

5. Embrapa Instrumentação / São Carlos-SP

6. Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de São Carlos; CCA/UFSCar

Palavras chave: alface, consumidor, análise sensorial.

Introdução

A alface é a hortaliça folhosa importante sendo consumida principalmente *in natura* na forma de salada. Com a tendência da população em adquirir hábitos alimentares mais saudáveis, cresce o consumo de alfaces juntamente com a exigência de qualidade do alimento, encadeando no surgimento de novas cultivares que buscam satisfazer as exigências dos consumidores. A Romanela é a primeira cultivar nacional que apresenta folhas de maior espessura, limbo foliar de margem ondulada e coloração verde clara, além do sabor adocicado. Ela é uma nova opção de cultivar de alface do tipo Romana (FERCAM, 2012). O objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação Romanela e acompanhar a perda de massa e turgescência.

Resultados e Discussão

O estudo foi conduzido entre abril e julho de 2014 no CCA/UFSCar e o sistema de plantio da alface Romanela (Figura 1) foi o hidropônico. A pressão de turgescência foi analisada utilizando o equipamento Wiltmeter* (CALBO et al., 2010), que tem como princípio de funcionamento a técnica por aplanção. A perda de massa foi analisada comparando a massa inicial da cultivar com a massa final. Para o teste de aceitação, cinquenta provadores entre de 18 a 60 anos receberam uma folha da cultivar e realizaram o teste. No teste de preferência foi utilizada a escala hedônica facial de 7 pontos.

1

Figura 1. Foto da cultivar Romanela.

A alface tem em média 95% de água em sua massa de composição. No período de 10 dias verificou-se que a perda de massa da cultivar foi de 12% do seu valor inicial (Figura 2).

A análise de pressão de turgescência resultou em uma perda de 0,95 bar no período de 10 dias (Figura 3).

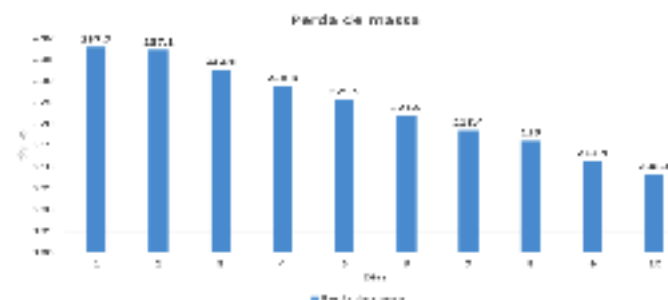


Figura 2. Perda de massa em dias da cultivar Romanela.

O teste de preferência mostrou que a aceitação pelos consumidores da nova cultivar é alta, visto que todos os atributos receberam nota maior do que 5,5 em uma escala

onde 7 é a nota máxima, concluindo assim que a nova cultivar é uma boa alternativa de mercado.

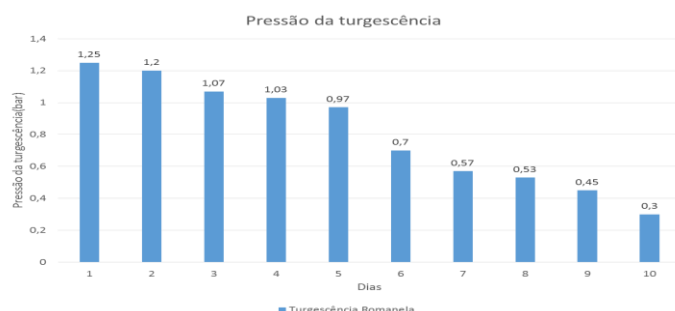


Figura 3. Pressão de turgescência em dias da cultivar Romanela.

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

Escala	cor	aroma	sabor	textura	aspecto global
Notas	6,4	5,5	6,6	6,6	6,6

Conclusões

Os dados de turgescência, perda de massa e aceitação estão próximos de que a cultivar Romanela pode ser uma nova alternativa de mercado para os consumidores.

Referências

CALBO, A. G. et al. A leaf lamina compression method for estimating turgor pressure. *Hortscience*, v.45, n.3, p. 418-423, 2010.

FERCAM, 2012. UFSCar lança novas variedades de alfaces. Disponível em <http://www.sementesfercam.com.br/noticias/ufscar-lanca-novas-variedades-de-alface>. Acesso em 07 de março de 2015.

Agradecimentos

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