

Percepção sensorial do consumidor em relação a cultivar Crocantela

Carolina M. de Souza^{1*}, Carolina M. Vicentini¹, Fernando C. Sala², Marta R. Verruma-Bernardi³

1. Estudante do PUIC da Universidade Federal de São Carlos - UFSCar; *medeiros-carolina@hotmail.com

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

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

Palavras Chave: *biotecnologia, alface, atributos sensoriais.*

Introdução

A alface é a hortaliça folhosa de fácil aquisição, sendo consumida principalmente em saladas. No Brasil é a hortaliça folhosa mais consumida e produzida, o que assegura à cultura expressiva importância econômica (SPRICIGO et al., 2009).

A adoção da alface tipo crespa pelo alficultor foi pela coloração verde claro de suas folhas, tradicionalmente aceita pelo consumidor brasileiro que preferem esse tipo de coloração. A alface americana tem-se destacado principalmente devido à crocância das folhas internas, que têm coloração amarela ou branca, são imbricadas, semelhantes ao repolho (YURI et al., 2000).

O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção do consumidor em relação a uma nova cultivar da alface Crocantela produzida pelo programa de melhoramento genético do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de São Carlos.

Resultados e Discussão

Os testes foram realizados com 48 pessoas na cidade de Araras. Os resultados foram descritos de forma a seguir a autenticidade das ideias propostas pelos participantes e valores percentuais foram utilizados para facilitar o entendimento da pesquisa. Cada um recebeu três dias e três dias responderam questões direcionadas a percepção da cultivar:

a) Qual atributo dessa cultivar que mais agradou e menos agradou? Os julgadores relataram que o atributo mais marcante da Crocantela foi sua crocância (47,7% dos participantes). Sua aparência foi bem aceita, 6,8% dos participantes gostaram do tamanho grande do pé e das folhas. Mais que a metade dos entrevistados, 64,1%, não encontrou nenhum atributo negativo na variedade, enquanto 30,8% não gostaram do sabor.

b) Você sentiu alguma diferença sensorial entre esta alface que você costuma consumir? Se sim, qual? Setenta por cento dos participantes afirmam que a Crocantela é mais crocante que as comercializadas. Quanto a coloração 54,3% não notaram diferença, ao mesmo tempo em que 45,7% relataram que a variedade possui cor mais clara. Quanto ao aroma a cultivar não teve diferença para 93,75% dos entrevistados. Para o sabor 19,5% acharam que o sabor da cultivar superior as do mercado, 14,6% notaram um sabor adocicado e os demais não relataram diferenças.

c) Sobre a higienização desta cultivar, qual sua opinião? Na higiene, 80% acharam mais fácil que as outras alfases.

d) Qual o seu grau de interesse na qualidade nutricional da alface? O grau de interesse na qualidade nutricional foi

avaliado como baixo, médio e alto, e as respostas foram igualmente distribuídas entre estes parâmetros.

Conclusões

Conclui-se com esse trabalho que a cultivar Crocantela produzida pelo Programa de Melhoramento Genético da UFSCar têm potencial para concorrer com as cultivares já existentes no mercado, principalmente por apresentarem maior crocância e melhor aparência, sendo estes os atributos considerados de grande importância para os consumidores no momento da compra.

Os consumidores relataram alto grau de interesse na alface pelo seu valor nutricional. Foi possível um entendimento de como se formam as diferentes percepções e atitudes deste grupo de consumidor em relação a esta folhosa.

Referências

SPRICIGO, P.C.; BERTINI, V. A.; FERREIRA, M.D.; CALBO A. G.; TAVARES, M. Avaliação da pós-colheita de alface hidropônica, em função da quantidade de raízes, utilizando o equipamento Wiltmeter. **Horticultura Brasileira**, v.27, n.2, p. S3790-S3796, 2009.

YURI, J. E.; RESENDE, G. M. de.; MOTA, J. H.; FREITAS, S. A. C. de., SOUZA, R. J. de. **Avaliação de cultivares de alface americana em duas épocas de plantio e dois locais do sul de Minas Gerais**. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) – Departamento de Agronomia. Universidade Federal de Lavras. Lavras, 2000.

Agradecimentos

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