



ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE GOIABAS VERMELHAS REVESTIDAS COM COBERTURAS COMESTÍVEIS DE ZEÍNAS

Bianco, C. I.¹, Jesus, J. A. de¹, Assis, O. B. G.², Britto, D.², Spoto, M. H. F.³, Verruma-Bernardi, M. R.⁴

¹Curso de Bacharelado em Biotecnologia - Universidade Federal de São Carlos, Araras, São Paulo, ²Embrapa Instrumentação - São Carlos, São Paulo, ³Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz - Universidade de São Paulo, Piracicaba, São Paulo, ⁴Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural - Universidade Federal de São Carlos, Araras, São Paulo, e-mail: carol.biancco@hotmail.com

Películas comestíveis sobre frutos têm sido empregadas para prolongar a vida útil, atuando como barreiras à umidade, ao oxigênio e à infestação de patógenos. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitação quanto à aparência geral, odor e textura visual, além da intenção de compra de goiabas vermelhas (cultivar 'Paluma') revestidas com coberturas comestíveis hidrofóbicas a base de zeínas (proteínas de reserva do milho). Formulações de 4% (em peso) de proteínas com 1 e 2% de ácido oléico (AO - como plastificante) foram avaliadas. As frutas, revestidas e não revestidas, foram conservadas durante cinco semanas sob refrigeração (5°C). Três análises para cada teste (a cada doze dias) foram realizadas com cinquenta julgadores. No teste de aceitação, utilizou-se escala hedônica de nove pontos (1-desgostei extremamente a 9-gostei extremamente) e no teste de intenção de compra, escala de cinco pontos (1-certamente não compraria a 5-certamente compraria), com resultados submetidos ao tratamento estatístico ANOVA. As frutas revestidas com 1% de AO receberam as maiores médias de intenção de compra na primeira e terceira análises deste teste, apresentando média final das três análises de 3,97, não diferindo significativamente ($p > 0,05$) dos frutos controle (3,89). Entretanto, ambas as médias diferiram estatisticamente ($p \leq 0,05$) dos frutos revestidos com a formulação a 2%, que obteve uma média inferior (3,09). Quanto à aceitabilidade, não houve diferença significativa entre as médias dos frutos controle e frutos a 1% para os atributos aparência geral, odor e textura visual. Já frutos a 2% apresentaram diferença significativa em relação aos demais tratamentos para aparência geral e textura visual, sendo que, quanto ao odor, não diferiu dos frutos a 1%, mas diferiu dos frutos controle. A cobertura comestível de zeínas a 1% apresentou-se potencialmente mais apropriada em relação a de 2% para o prolongamento do tempo de prateleira de goiabas vermelhas. Considerando os atributos sensoriais, os frutos a 1% obtiveram maior média para intenção de compra e as segundas maiores médias (não diferindo dos frutos controle) para o teste de aceitabilidade quanto à aparência geral, odor e textura visual, os quais são parâmetros fundamentais para a análise da qualidade do alimento.

Agradecimentos: FAPESP - Processo nº 2010/16632-8 e CNPDIA/EMBRAPA.