

181 - AVALIAÇÃO SENSORIAL DOS FRUTOS DE CULTIVARES DE ABACAXI PARA CONSUMO *IN NATURA*

SÁVIO DA SILVA BERILLI¹, SELMA BERGARA ALMEIDA², ALMY JUNIOR CORDEIRO DE CARVALHO², SILVIO DE JESUS FREITAS³, ANA PAULA CANDIDO GABRIEL BERILLI¹, PAULO CESAR DOS SANTOS⁴

Resumo - Os pomares de abacaxizeiro no Brasil sofrem constantemente com as perdas de plantas e frutos ocasionadas pela fusariose, pois as cultivares plantadas atualmente são susceptíveis a esta doença. Novas cultivares mais resistentes tem surgido, no entanto, não há registros de que já tenham sido avaliadas sensorialmente por consumidores. O objetivo foi avaliar a aceitação sensorial de duas novas cultivares, resistentes à fusariose, Vitória e EC-93, comparando-as com outras já estabelecidas no mercado consumidor de frutas *in natura*, 'Pérola' e 'Gold'. A aceitação dos frutos foi avaliada por 52 consumidores com relação a aroma, sabor, impressão global, textura, aparência da fatia, aparência do fruto inteiro, utilizando-se a escala hedônica estruturada de nove pontos; acidez e doçura ideais, com escala do ideal, e intenção de compra, com escala estruturada de 5 pontos. Sólidos solúveis totais, acidez titulável e *ratio* foram avaliados. A cultivar Gold obteve maiores médias de aceitação para a maior parte dos parâmetros avaliados, enquanto a cv EC-93, as menores. Exceto no atributo aparência da fatia, a cv Vitória não diferiu das cultivares mais aceitas nos parâmetros avaliados. Os frutos diferiram significativamente quanto a SST, entre 12,0 e 16,0°Brix, AT entre 0,52 e 0,81% de ácido cítrico e *ratio* entre 19,12 e 28,46. Dentre as cultivares resistentes à fusariose, os resultados sugerem baixo potencial de mercado para a cv EC-93 e bom para a cv Vitória.

Termos para indexação: *Ananas comosus*, cultivar Vitória, aceitação, fusariose, consumidor.

SENSORY EVALUATION OF PINEAPPLE CULTIVARS FOR CONSUMPTION *IN NATURA*

Summary - The pineapple orchards in Brazil often presents losses of plants and fruits caused by fusariosis, because the current cultivars are susceptible to that disease. New resistant cultivars have been available. However, there are no records about their sensory evaluations by consumers. The objective of this work was to evaluate the sensory acceptability of two new cultivars resistant to Fusarium, Vitória and EC-93, by comparing them with other ones already established in the fresh fruits market, Pérola and Gold. The fruits were evaluated by 52 consumers using 9-points hedonic scale for aroma, flavor, texture, global impression, appearance of the slice, appearance of the fruit, using the right scale for ideal acidity and sweetness and using 5-points scale for purchase intention. It was also evaluated SS, ATTN and SS/AT. The cultivar Gold had the highest means of acceptance for most of the parameters evaluated, whereas the cv CS-93, the lowest. Except for the attribute appearance of slice, the Vitória cultivar did not differ from the most accepted cultivars in the evaluated parameters. The fruits differed significantly in the TSS, between 12.0 and 16.0 ° Brix, TA between 0.52 and 0.81% citric acid and ratio between 19.12 and 28.46. Among the cultivars resistant to Fusarium, the results suggest a low potential market for the EC-93 and a higher one for Vitória.

Terms for indexation: *Ananas comosus*, Vitória cultivars, acceptance, fusariosis, consumer.

¹ Professor/pesquisador do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Itapina

² Professor/pesquisador (a) da Universidade Estadual do Norte Fluminense

³ Eng. Agr. Doutor em Produção Vegetal, Universidade Estadual do Norte Fluminense

⁴ Eng. Agr. Mestrando em Produção Vegetal, Universidade Estadual do Norte Fluminense