

Nutrição

ANÁLISE DA ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE SUCOS DE UVA PRODUZIDOS A PARTIR DE DIFERENTES MÉTODOS DE CULTIVO E VARIEDADES DE UVAS

Maria Eduarda Lima Rocha Pampolin - 3º módulo de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, iniciação científica voluntária.

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora, Pós-graduanda no Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Paulo Márcio Norberto - Pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais EPAMIG

Leila Aparecida Salles Pio - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Ana Claudia Costa Baratti - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Carolina Valeriano de Carvalho - Orientadora, Professora no Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil. - Orientador(a)

Resumo

Uma alternativa popular para o aproveitamento da uva é a elaboração de suco, cuja qualidade depende da escolha adequada da cultivar e da variedade utilizada. Diante disso, considerando os benefícios nutricionais e funcionais dos sucos de uva, este trabalho teve como objetivo investigar a aceitação e a intenção de compra de sucos de uva produzidos a partir de diferentes métodos de cultivo e variedades de uvas. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da UFLA (CAAE: 76423023.4.0000.5148). Foram elaboradas 8 amostras de suco de uva de diferentes variedades e formas de cultivo (Método de cultivo de cordão simples (CS) e espaldeira (E) das variedades: Folha de Figo, Isabel, Violeta e Carmem). Aplicou-se teste sensorial com 100 provadores, de ambos os sexos com idades entre 18 e 60 anos e avaliou-se a aceitação para os atributos impressão global, sabor, consistência, aroma, cor e aparência utilizando escala hedônica de 9 pontos (1: desgostei extremamente e 9: gostei extremamente). Também foi avaliada a intenção de compra, utilizando uma escala estruturada de 5 pontos (1: certamente não compraria e 5: certamente compraria). Os sucos E Carmem e CS Carmem se destacaram com as maiores pontuações em todos os atributos sensoriais (7,21, 6,86, 7,54, 6,38, 7,8, 7,79 e 3,69 e 7,28, 6,8, 7,55, 6,8, 7,73 e 3,78 para E e CS respectivamente nos aspectos citados acima), sem diferenças significativas entre as formas de cultivo. O suco E Isabel também teve boa aceitação, com notas médias variando de 5,86 a 6,54 nos atributos avaliados, enquanto o CS Isabel apresentou pontuações semelhantes, entre 6,19 e 6,94, sem diferenças entre os métodos de cultivo. Os sucos CS e E Violeta mostraram boas notas para Aparência e Cor, mas obtiveram menores pontuações para Aroma (5,04 e 5,11, respectivamente). O suco E Folha de figo apresentou uma avaliação intermediária, enquanto o suco CS Folha de figo apresentou diferença significativa em relação à forma de cultivo, com menor aceitação, especialmente na impressão global (4,84), sabor (4,38) e intenção de compra (2,05). Os resultados indicam que os sucos da variedade Carmem, independentemente da forma de cultivo, foram mais apreciados, sugerindo que essa variedade tem maior apelo sensorial. Assim, a aceitação e a intenção de compra de sucos de uva são influenciadas não apenas pela técnica de cultivo, mas principalmente pelo tipo de uva, que impacta diretamente os atributos sensoriais e a qualidade final do suco.

Palavras-Chave: Análise sensorial, Escala hedônica, Método de cultivo.

Sessão: 3

Número pôster: 227

Identificador deste resumo: 4128-18-4086

novembro de 2024

Link do pitch: https://youtu.be/RNh3w0hFBMc?si=bq_5DpuMC7Pg1X8g