AVALIAÇÃO SENSORIAL DE “PICLES”

Ana Júlia Silva MIRANDA*
Maria Vitória OLIVEIRA**
Marieny Martins da SILVA***
Vitória Vidal ROSALEN****
Jaqueline Bonfim de CARVALHO*****

RESUMO

Introdução: O Brasil é um país que possui muitas perdas em pós-colheita e desperdícios, mesmo ocupando destaque na produção mundial de alimentos. Estudos demostram que as hortaliças podem atingir até 40% de perca de pós-colheita. Para evitar as percas pós-colheita uma forma de conservar os alimentos é a utilização de conservas. **Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação perante ao consumidor de conservas do tipo “picles” de vegetais realizados na disciplina de Tecnologia de Produtos Agropecuários. **Metodologia:** Foi avaliada a aceitação dos produtos quanto a aparência, aroma, sabor e impressão global, juntamente com um teste de intenção de compra do produto com 35 potenciais consumidores. Foram consumidos “picles” em conserva dos seguintes alimentos: Batata inglesa do tipo “bolinha”; Vagem do tipo “macarrão”; Pepino do tipo “japonês”; Brócolis e Cenoura. O preparo das conservas foi feito inicialmente com a técnica de branqueamento e depois acondicionamento nos potes com salmoura ácida tendo em sua utilização vinagre, sal, açúcar, água além de condimento a gosto. Os produtos foram consumidos 7 dias após o preparo, sendo mantidos em temperatura ambiente. **Resultados:** Os resultados demostraram que 54% gostou muito da amostra como impressão global; no que se refere a aparência 72% dos entrevistados gostaram muito da aparência, ou seja, do visual da amostra, a respeito do aroma da amostra. 63% dos entrevistados gostaram muito do aroma. Em relação ao sabor da amostra de “picles” agradou 46% dos entrevistados, gostando muito da amostra. No que se refere a intenção de compra 46% certamente compraria; 26% provavelmente compraria; 14% talvez comprasse, talvez não comprasse; 6% provavelmente não compraria e 8% certamente não compraria. **Conclusão:** Conclui-se que a utilização de conserva de “picles” de hortaliças tem uma boa aceitação pelos consumidores, podendo ser uma alternativa interessante para a agricultura familiar.

Palavras-chave: Conservação de alimentos. Conserva de hortaliças. Agregação de valor ao produto. Agricultura familiar.

* Discente do curso de Engenharia Agronômica do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec, anajuliasilva635@gmail.com
** Discente do curso de Engenharia Agronômica do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec, maarii7@hotmail.com
*** Discente do curso de Engenharia Agronômica do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec, melrienysfs@gmail.com
**** Discente do curso de Engenharia Agronômica do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec, vitoriavrosalen@gmail.com
***** Orientadora. Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec, jaquecarvalho.agro@gmail.com