



ANÁLISE SENSORIAL E INSTRUMENTAL DE COR DE MAÇÃS “FUJI” REVESTIDAS COM ZEÍNAS

Jesus, J.A. de¹, Bianco, C.I.¹, Assis, O.B.G.², Britto, D.², Spoto, M.H.F.³, Cardoso, T.L.³,
Polesi, L.F.⁴, Verruma-Bernardi, M.R.⁵

¹Curso de Bacharelado em Biotecnologia - Universidade Federal de São Carlos, Araras, São Paulo, ²Embrapa Instrumentação - São Carlos, São Paulo, ³ESALQ/USP, Piracicaba, ⁴Centro de Energia Nuclear na Agricultura - USP, Piracicaba, São Paulo, ⁵Departamento de Tecnologia Agroindustrial e Sócio-Economia Rural - Universidade Federal de São Carlos, São Paulo. E-mail: jessica.dolly@hotmail.com

O período de pós-colheita da maçã “Fuji” é caracterizado por grandes perdas na qualidade dado à predisposição do fruto ao murchamento durante o armazenamento e elevada incidência de podridões. O objetivo deste trabalho foi estudar a vida útil de maçãs ‘Fuji’ com coberturas comestíveis a base de zeínas (proteínas de reserva do milho) em 3 condições (maçã sem cobertura, maçã com coberturas de zeínas a 4% e ácido oléico (AO) como plastificante na concentração com 1 e 2%) sob temperatura refrigerada (5°C). A influência dos tratamentos foi avaliada durante cinco semanas utilizando a análise instrumental para cor e análise sensorial discriminativa para cor e brilho. A coloração dos frutos foi determinada por colorimetria (MINOLTA, 1998), enquanto o teste triangular (ABNT, 1993) e ordenação (ABNT, 1994), realizados por 15 provadores não treinados. Os parâmetros cor da casca e da polpa luminosidade (L) e ângulo Hue não apresentaram diferenças significativas ($p > 0,05$) entre os tratamentos, inferindo-se que as coberturas com 1 e 2% de AO não interferiram na luminosidade da casca. Em relação às variações da croma para cor da polpa, embora significativas na primeira semana, os valores mantiveram-se iguais nas demais semanas ($p > 0,05$). No teste triangular, maçãs com 1% AO diferiram das maçãs sem revestimento para os atributos cor e brilho ($p \leq 0,05$). O fato dessa diferença ter sido mais evidente na primeira semana pode ser atribuída as características das proteínas que, segundo literatura, confere aos frutos maior opacidade. O teste de ordenação também apresentou diferença quanto à cor na primeira análise, quando comparadas maçãs sem cobertura *versus* maçãs com 1% AO. No somatório das ordens, frutas sem coberturas foram caracterizadas por apresentar cor mais escura enquanto, para as frutas revestidas a 1%, predominaram tonalidades mais claras. Já para os frutos sem coberturas apresentaram maior brilho em relação aos revestidos. Os resultados demonstram que as coberturas de zeínas, apesar de causar uma perda visual no brilho, tiveram efeito positivo no retardamento de mudança de cor do fruto durante a maturação, prolongando o aspecto fresco e a coloração das frutas.

Agradecimentos: FAPESP (2010/16633-4) e CNPDIA/EMBRAPA.