



## III Congresso Brasileiro de Recursos Genéticos

18 a 21 de novembro de 2014 Santos-SP

ISBN - 978-85-66836-07-3

### CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE RAÍZES COZIDAS DE *Manihot esculenta* Crantz

MÔNICA TRINDADE ABREU DE GUSMÃO<sup>1</sup>; KELLY RAISA DA CRUZ LISBÔA PEREIRA<sup>2</sup>; ALINE FIGUEIREDO CARDOSO<sup>3</sup>; NOUGLAS VELOSO BARBOSA MENDES<sup>4</sup>; MARÍLIA CASTRO BRASIL DUARTE<sup>5</sup>; FERNANDA BRAGA TEIXEIRA<sup>6</sup>.

<sup>1</sup>Doutora/Professora de Genética da Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: monica.gusmao@ufra.edu.br

<sup>2</sup>estudante de graduação Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: kellyraisa.lisboa@gmail.com

<sup>3</sup>estudante de graduação Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: aline\_f\_cardoso@hotmail.com

<sup>4</sup>estudante de graduação Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: nouglasmendes@hotmail.com

<sup>5</sup>estudante de graduação Eng. Florestal, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: marilia.castrobrasil@gmail.com

<sup>6</sup>estudante de graduação Eng. Florestal, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém-PA, e-mail: braga.fe@hotmail.com

**Resumo:** Avaliou-se a qualidade de dois acessos de macaxeira (Rosa e Amarela). Realizou-se o processamento mínimo, sendo em seguida as raízes cozidas em 35 minutos. A análise sensorial foi realizada com 30 pessoas avaliando-se Preferência de acesso, Cor, sabor, textura, aroma e consistência das raízes. Para classificação das variedades pelos provadores utilizou-se de uma escala de notas: 0- Ruim; 1- razoavelmente ruim; 2- razoavelmente bom; 3- bom; 4- excelente. Os dados coletados foram transformados em raiz quadrada, submetidos à análise de variância. Após a degustação, 80% dos provadores indicaram a preferência pela variedade Amarela, e 20% , a variedade rosa. Para os parâmetros de cor, sabor, textura, aroma e consistência a variedade amarela recebeu as maiores notas em média 3,2 enquanto para rosa 2,64. A variedade amarela obteve maior aceitação a partir das características avaliadas.

**Palavras-chave:** Diversidade genética; Análise sensorial; Macaxeira