

Carvalho e Sá, M.J.B., Coelho Júnior, L.F., Oliveira, R.H., Simões, A.N., 2015. Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação. Maria José Barros de C. e Sá¹; Luiz Ferreira Coelho Junior¹; Rosa Honorato de Oliveira¹; Adriano do Nascimento Simões¹

¹ UFRPE- UAST – Universidade Federal Rural de Pernambuco – Unidade Acadêmica de Serra Talhada - Fazenda saco s/n Serra Talhada –PE . mariajbarros.sa@gmail.com , luiz.fc.jr@hotmail.com.
honorato@uast.ufrpe.br, adriano@uast.ufrpe.br.

RESUMO

O Mini pepino (*Coccinia grandis*) é uma cucurbitácea de origem Africana, diferentemente do pepino (*Cucumis sativus*) não é consumido periodicamente na alimentação. O objetivo do trabalho foi avaliar a aceitação dos consumidores ao mini pepino minimamente processado. O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, em arranjo fatorial 2x2, sendo dois formatos (tiras e rodelas) e dois graus de maturação (verde e maduro). Os parâmetros avaliados foram: textura, cor, sabor, impressão global. Não houve interação entre os fatores estudados ou seja, a aceitação dos formatos foi igual tanto no verde quanto no maduro. Para o formato houve efeito significativo ao nível de 5% de probabilidade. Isso quer dizer que o formatos influenciaram na aceitação, apresentando o formato tira maior aceitação de acordo com avaliação sensorial.

PALAVRAS-CHAVE: *Alimentação, Consumidores, Processamento mínimo.*

ABSTRACT

SENSORY EVALUATION OF MINI CUCUMBER COCCINIA GRANDIS IN DIFFERENT FORMATS AND DEGREES OF MATURATION.

Mini cucumber (*Coccinia grandis*) is a cucurbit of African origin, unlike the cucumber (*Cucumis sativus*) is not consumed in the diet from time to time. The objective of this work was to evaluate consumer acceptance to mini cucumber minimally processed. The experimental design used was the completely randomized factorial arrangement 2 x 2 in two formats (strips and 'rodela') and two degrees of maturation (green and ripe). The parameters evaluated were: texture, color, taste, overall impression. There was no

Carvalho e Sá, M.J.B., Coelho Júnior, L.F., Oliveira, R.H., Simões, A.N., 2015. Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

34 interaction between the studied factors namely, the acceptance of the formats was equal
35 in both green and mature. For the format there was significant effect at the level of 5%
36 probability. That means the formats influenced in accepting, presenting the format takes
37 greater acceptance according to sensory evaluation.

38

39 **Keywords:** *feeding, consumers, Minimal processing.*

40

41 O mini pepino (*Coccinia grandis*) pertence a família cucurbitácea que possui cerca de
42 120 gêneros e 850 espécies distribuídos principalmente nas regiões tropicais e
43 subtropicais no mundo (SOUZA & LORENZI,2005), sendo utilizado principalmente
44 para fins medicinais como o tratamento de diabetes (TAMILSILVAN et al.,2011).

45 No Brasil encontram-se 10 gêneros (KUNKEL,1984), sua utilização no Brasil é para a
46 produção de conserva (KINUPP,2007). Porém não há relatos na literatura de sua
47 utilização para consumo “in natura”, diferentemente do pepino (*Cucumis sativus*) que
48 consumido tanto de forma “in natura” nas saladas, quanto industrializado em forma de
49 picles.

50 Diante do apresentado o objetivo do trabalho foi a aceitação do mini pepino em dois
51 formatos e graus de maturação.

52 **MATERIAL E MÉTODOS**

53

54 Frutos de mini pepino foram colhidos em dois estádios de desenvolvimento no qual
55 considerou-se como verde o mini pepino apresentando coloração verde cana e como
56 maduro a sua coloração é vermelho alaranjado , na área experimental da UAST/UFRPE.

57 Foram selecionados, pesados, lavados, cortados em tiras e rodela com
58 aproximadamente 1 cm de espessura com o auxílio de facas inox devidamente
59 higienizadas. Foram sanitizados em água fria por 10 minutos, sanitização 10 minutos
60 em solução clorada 200 mg L⁻¹, e enxaguados por 3 minutos a 3 mg L⁻¹, centrifugados
61 por 60 segundos e embalados em bandejas de isopor recobertos com filme de
62 polietileno, e conservados em 5±2°C por algumas horas.

63 A avaliação sensorial foi realizada com amostras com aproximadamente de 200 g para
64 cada tratamento nos formatos tiras e rodela, como também nos e estádios de
65 desenvolvimento verde e maduro.

Carvalho e Sá, M.J.B., Coelho Júnior, L.F., Oliveira, R.H., Simões, A.N., 2015. Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

66 Considerou-se 68 provadores, sendo determinada 20g de cada tratamento para
67 avaliação. Os provadores foram escolhidos na UFRPE- UAST, sendo todos
68 apreciadores de pepino (*Cucumis sativus*) e tomaram como base para a avaliação do
69 mini pepino. Nenhum dos provadores passou por treinamento, apresentaram faixa etária
70 de 18 a 36 anos e as amostras foram identificadas com códigos de um número e uma
71 letra.

72 O teste afetivo utilizado foi classificado como teste de aceitabilidade (FERREIRA, 2000),
73 no qual foi avaliado o quanto os consumidores gostam ou desgostam de mini pepino,
74 fazendo uso de uma escala hedônica não balanceada com nove categorias: gostei
75 muitíssimo, gostei muito, gostei moderadamente, gostei ligeiramente, indiferente, desgostei
76 ligeiramente, desgostei moderadamente, desgostei muito e desgostei muitíssimo a escala de
77 notas descrita no Quadro 1 (CHAVES & SPROESSER, 1999).

78 O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, em arranjo
79 fatorial 2x2, sendo dois formatos (tiras e rodela) e dois graus de maturação (verde e
80 maduro).

81

82 **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

83

84 Não houve interação entre os fatores estudados, ou seja, a aceitação dos formatos não
85 foi influenciado pelo grau de maturação. Os resultados demonstram que o mini pepino
86 teve aceitação pelos provadores, devido as notas obtidas nas características avaliadas.
87 Após a realização do desdobramento foi verificada diferença significativa entre os
88 formatos nas características cor, sabor e impressão global (Tabela 1). O mesmo não foi
89 observado para o grau de maturação nas seguintes características textura, cor, sabor,
90 impressão global.

91 Estudos realizados por VENSKE et al., (2004) não evidenciaram diferença influência do
92 grau de maturação nas características aparência superficial e sabor do tomate seco.
93 Como observado no presente trabalho (Tabela 1).

94 Isso quer dizer que o formatos influenciaram na aceitação, apresentando o formato tira
95 maior aceitação de acordo com avaliação sensorial.

96

97 **AGRADECIMENTOS**

Carvalho e Sá, M.J.B., Coelho Júnior, L.F., Oliveira, R.H., Simões, A.N., 2015. Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

98 Os autores agradecem a Universidade Federal Rural de Pernambuco/Unidade
99 Acadêmica de Serra Talhada (UFRPE/UAST), a Fundação de Amparo a Ciência e
100 Tecnologia de Pernambuco (FACEPE), ao Núcleo de Estudos em Fisiologia Pós –
101 colheita de Frutos e Hortaliças (NEFP)

102

103 **REFERÊNCIAS**

104

105 **CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial**
106 **de alimentos e bebidas.** Viçosa: UFV, 1999. 81 p.

107

108 **FERREIRA, V. L. P. et al. Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos.**
109 **Campinas: SBCTA, 2000.**

110

111 **KINUPP, V.F. Plantas alimentícias não –convencionais da região metropolitana de**
112 **Porto Alegre, RS.562 f. Tese (Doutorado)-Programa de pós-graduação em fitotecnia,**
113 **faculdade Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre,2007.**

114

115 **KUNKEL,G. Plants for human consumption:na annotated chcklist of the edible**
116 **phanerogams and ferns.** Koenigstein: Koeltz Scientific Books, 1984.393p.

117

118 **SOUZA, V.C.; LORENZI, H. Botânica sistemática: guia ilustrado para identificação**
119 **das famílias de angiospermas da flora brasileira, baseada em APG II. Nova Odessa:**
120 **Instituto Plantarum 2005.640p.**

121

122 **TAMILSELVAN, N.; THIRUMALAI, T.; ELUMALAI, E.K.; BALAJI, R.; DAVID, E.**
123 **Pharmacognosy of *Coccinia grandis*: a review.**Tamilselvan N et al./Asian Pacific
124 **Journal of Tropical Biomedicine 2011, S299-S302.**

125

126 **VENSKE, C.; SANTOS, J.; RAUPP, D.S.; GORDINGO, J.R.; BORSATO, A.V.;**
127 **Influência do grau de maturação de características sensoriais de tomate seco**
128 **envasado em óleo** Ponto Grossa, 2004, 33-40p.

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

Carvalho e Sá, M.J.B., Coelho Júnior, L.F., Oliveira, R.H., Simões, A.N., 2015. Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

143
144
145
146
147
148
149
150

Tabela 1. Notas medias da analise sensorial correlacionando dois formatos diferentes e dois estádios de maturação. (Notes medias sensory analysis correlating two different formats and two stages of maturation.)

| Formatos | Textura | Cor | Sabor | Impressão Global |
|----------------------------|---------|--------|--------|------------------|
| tiras | 7,35 a* | 7,29 a | 6,56 a | 7,18 a |
| rodela | 6,82 a | 6,59 b | 5,85 b | 6,03 b |
| CV (%) | 16,23 | 19,06 | 22,42 | 17,98 |
| Estádio de desenvolvimento | Textura | Cor | Sabor | Impressão Global |
| verde | 7,32 a* | 7,03 a | 6,29 a | 6,82 a |
| maduro | 6,85 a | 6,85 a | 6,12 a | 6,38 a |
| CV (%) | 16,23 | 19,06 | 22,42 | 17,98 |

*Medias seguidas de mesma letra na coluna, não diferiram entre si pelo teste de Tukey (P<0,05).

151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163

Quadro 1. Escala hedônica para análise sensorial em mini pepino processado em dois formatos e dois graus de maturação. (Hedonic scale sensorial analysis in mini cucumber rendered in two formats and two degrees of maturation.)

| Teste de aceitação | | codigo :_____ |
|---|-------------|---------------------|
| Nome:_____ | | |
| Sexo:_____ | Idade:_____ | |
| Avalie a amostra de mini pepino e use a escala abaixo para indicar o quanto você gostou ou desgostou. | | |
| 9-Gostei muitíssimo | | |
| 8-Gostei muito | | |
| 7-Gostei moderadamente | | |
| 6-Gostei ligeiramente | | |
| 5-Nem gostei/nem desgostei | | ()Textura |
| 4-Desgostei ligeiramente | | ()Cor |
| 3-Desgostei moderadamente | | ()Sabor |
| 2-Desgostei muito | | ()Impressão global |
| 1-Desgostei muitíssimo | | |
| Comentários : | | |

Carvalho e Sá, M.J.B., Coelho Júnior, L.F., Oliveira, R.H., Simões, A.N., 2015. Avaliação sensorial de Mini pepino *Coccinia grandis* em diferentes formatos e graus de maturação In: **Congresso Brasileiro de Processamento mínimo e Pós-colheita de frutas, flores e hortaliças**, 001. Anais... Aracaju-SE.

164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174