

15152 - Avaliação de aceitação de aipim e batata doce cultivados organicamente no mercado consumidor de Cruz das Almas, Bahia

Acceptance evaluation of cassava grown organically in the consumer market Cruz das Almas, Bahia
Acceptance evaluation of food grown in organic production in the consumer market - Cruz das Almas, Bahia, in 2013.

SANTOS, Juliana Nascimento dos¹; NONATO, Ana Carolina Rabelo² NUNES, Flavia de Jesus³, SANTOS, Tamara Rocha dos⁴; MELO, Daniel Castro de⁵

1 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, juli.anans@hotmail.com; 2 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, eng.anacarol@gmail.com; 3 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia faujnunes@hotmail.com; 4 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, tamara.rs@hotmail.com; 5 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; danielmec@hotmail.com

Resumo: O sistema de produção orgânico visa uma produção de alimentos que possibilite ao consumidor uma alimentação mais saudável, mas ainda se caracteriza por ser um ramo mercadológico ainda em crescimento. A análise de aceitação por parte do público que se tem como alvo de determinados produtos tem ganhado destaque, principalmente através de testes de aceitação sensorial, utilizando-se principalmente o olfato e paladar para auxiliar na caracterização dos produtos. Neste sentido, o presente trabalho teve o objetivo de avaliar a aceitação dos consumidores quanto os produtos orgânicos. Utilizou-se a batata doce (*Ipomoea batatas* L.) e o aipim (*Manihot esculenta* Crantz) a análise sensorial. Contando com a participação de 100 provadores voluntários e não treinados, estes testes foram realizados na VII edição da Expoflores na cidade de Cruz das Almas, – Bahia - Brasil. As amostras apresentaram boa aceitação entre os degustadores.

Palavras-chave: alimentação orgânica; agroecologia; aceitação; consumidores.

Abstract: The system aims at producing organic food production that allows the consumer a healthier diet, but still is characterized by being a branch merchandising still growing. The analysis of acceptance by the public that has targeted certain products has gained prominence, primarily through Sensory acceptance tests, using mainly the smell and taste to aid in the characterization of the products. In this sense, the present work was to evaluate consumer acceptance as organic products. We used sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) and cassava (*Manihot esculenta* Crantz) sensory analysis. With the participation of 100 volunteers and untrained tasters, these tests were performed at the VII edition of Expoflores the town of Cruz das Almas - Bahia - Brazil. The samples showed good acceptance among the tasters.

Keywords: organic food; agroecology; acceptance; consumers.

Introdução

Considerada uma das culturas alimentícias de maior valor nos trópicos e subtropicais a batata-doce (*Ipomoea batatas* L.), é uma espécie nativa da América Central, sendo utilizada na alimentação humana por meio do consumo de suas raízes, tornando-se a quarta variedade de raiz mais consumida no Brasil por ser fonte de calorias, além de apresentar alto conteúdo em vitaminas e minerais. (VASCONCELOS, 1998)

Enquanto a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), também conhecida regionalmente como aipim ou macaxeira, é uma espécie nativa do Brasil e está distribuída em todo o território nacional (VALLE, 2005). Que segundo Bezerra (2002), nutricionalmente é considerada como uma fonte primária de energia barata, contribuindo para a nutrição dos consumidores, a pesar de ser pobre em proteínas, minerais, gorduras e vitaminas. Mas na região nordeste, principalmente no Recôncavo Baiano é um

tubérculo altamente consumido pela população, seja *in natura* ou produtos derivados do mesmo.

O aumento da demanda de produtos orgânicos e sua aceitação decorrem de uma tomada de consciência por parte de consumidores quanto aos malefícios que os resíduos de agrotóxicos e adubos químicos podem causar à saúde (DULLEY, 2004). Por tanto, esse mercado consumidor representa, atualmente, um segmento extremamente exigente em qualidade. Entretanto, o conceito de qualidade é amplo e algumas vezes subjetivo, variando entre mercados. A aparência (tamanho, forma, coloração, brilho, ausência de defeitos), o sabor, o aroma e a firmeza dos alimentos são os primeiros atributos avaliados pelo consumidor no momento de sua aquisição. (MINIM e DANTAS, 2004)

Tendo em vista estas considerações, neste estudo objetivou-se determinar, através da técnica de Análise Sensorial, a aceitação da batata doce e do aipim, produzidos organicamente, sendo que os testes foram realizados na VII Expoflores na cidade de Cruz das Almas – Bahia - Brasil.

Metodologia

Foram utilizadas duas variedades de raízes: batata doce e aipim, de origem orgânica, provenientes de uma fazenda com registro do IBD, situada na cidade de Feira de Santana, Bahia, Brasil.

Na avaliação sensorial, foi utilizado um questionário de pesquisa e aceitação de alimentos orgânicos, que tem como princípio a opinião do consumidor sobre o produto degustado. Os testes foram realizados com 100 provadores voluntários, que após provar o alimento, iniciaram a análise de aceitação do produto preenchendo a ficha de avaliação das amostras, atribuindo notas que variavam de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo) quanto a aparência, cor, aroma e sabor.

Resultados e discussões

A aplicação de métodos sensoriais permite determinar se o desempenho do produto é satisfatório, quando este está nas mãos do consumidor. Para alcançar o sucesso e a competitividade no mercado, o produto deve satisfazer as expectativas do consumidor.

No teste afetivo, referindo-se à aparência da batata doce, 75% dos degustadores atribuíram a nota máxima, 9 (gostei muitíssimo), enquanto outros 25% atribuíram nota 8 (gostei muito), na escala de aceitação.

Referindo-se ao aroma, a batata doce, obteve 50% da nota 9, já 25% lhe atribuíram nota 8 (gostei muito), enquanto que os outros 25% gostaram ligeiramente, nota 6.

Na análise instrumental, a batata doce obteve 75% da nota 9 e outros 25% dos voluntários lhe atribuíram nota 8, em relação ao quesito cor. Já no tocante sabor, 100% dos envolvidos deram a nota máxima, 9 (gostei muitíssimo).

No teste afetivo, referindo-se à aparência do aipim, 75% das pessoas atribuíram nota 9 (gostei muitíssimo), já os outros 25% nota 8 (gostei muito).

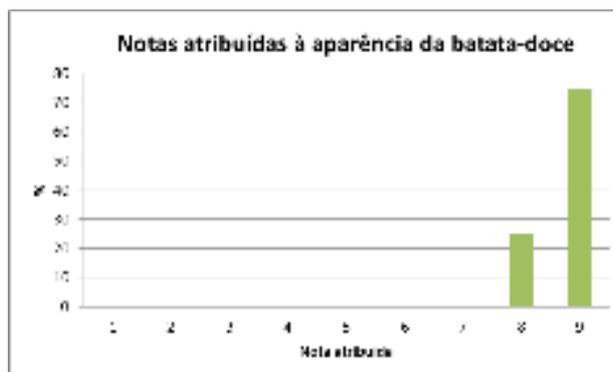


Figura 1. Notas atribuídas pelos participantes da análise quanto a aparência da batata-doce.



Figura 2. Notas atribuídas pelos participantes da análise quanto ao aroma da batata-doce.

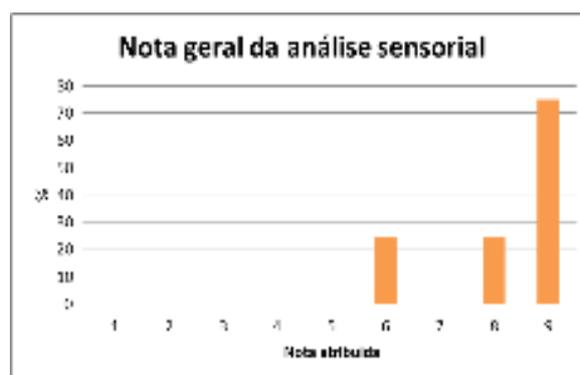


Figura 3. Panorama geral das notas atribuídas pelos participantes da análise da batata-doce.



Figura 4. Notas atribuídas pelos participantes da análise quanto a aparência do aipim.

No que se refere ao aroma do aipim, 40% dos provadores atribuíram nota 9, já 40%, nota 8 e os demais 20%, nota 7 (gostei moderadamente).

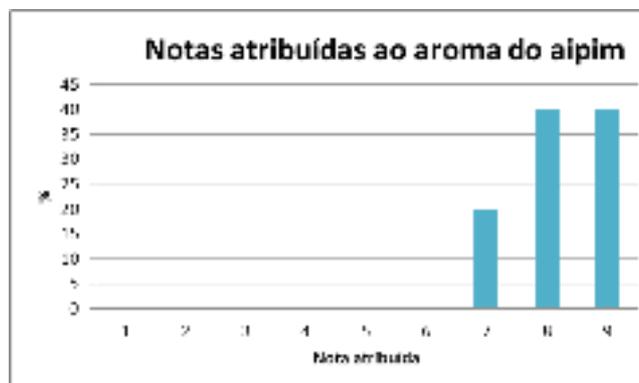


Figura 5. Notas atribuídas pelos participantes da análise quanto ao aroma do aipim.

No quesito sabor, o aipim obteve 75% de aceitação máxima, com nota 9 (gostei muitíssimo) e os outros 25% dos voluntários atribuíram nota 8 a tal variedade.

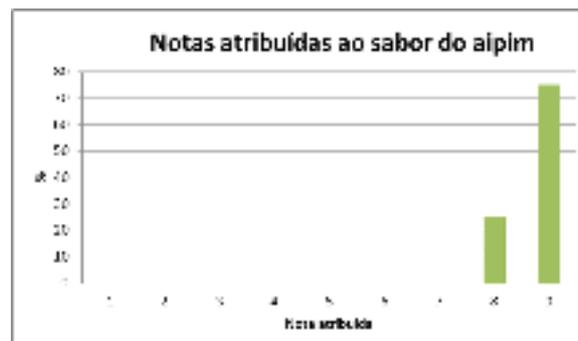


Figura 6. Notas atribuídas pelos participantes da análise quanto ao sabor do aipim.

Na análise instrumental do aipim, 75% atribuíram nota 9 (gostei muitíssimo), outros 25% nota 8.

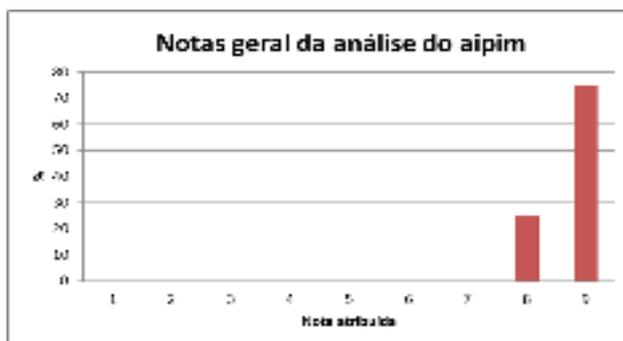


Figura 7. Panorama geral das notas atribuídas pelos participantes da análise do aipim.

A partir dos dados levantados, pôde-se perceber uma boa aceitação das amostras degustadas pelos participantes, o que demonstra uma aceitação quanto aos produtos orgânicos, tanto na análise realizada com a batata-doce, quanto com o aipim.

Conclusões

As informações obtidas na pesquisa indicam que os produtos cultivados através do modo de produção orgânica, possuem grande aceitação pela maioria dos consumidores, o que possibilita seu fortalecimento no mercado consumidor.

Referências bibliográficas:

- BEZERRA, V. S. **Valor nutricional da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) e transformações pós-colheita.** Macapá: Embrapa Amapá, 2002. 18 p. (Embrapa Amapá. Documentos, 36).
- DULLEY, R. D. **As diversas faces da agricultura orgânica.** Planeta orgânico. Disponível em: <<http://www.planetaorganico.com.br>>. Acesso em: 19 de junho de 2013.
- MINIM, V. P. R.; DANTAS, M. I. S. Avaliação Sensorial de produtos minimamente processados. III Encontro Nacional sobre processamento mínimo de frutas e hortaliças. Universidade Federal de Viçosa-MG, **Anais...** p. 33-39, 2004.
- VALLE, T. L. Mandioca: dos índios à agroindústria. **Revista ABAM** – Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca, Ano III, n.11, p.24-25, julho-setembro/2005.
- VASCONCELOS, L. P. de **Absorção e exportação de nutrientes por variedades De batata-doce em condição de campo.** 1998. 69 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Agronomia).- Centro de Ciências Agrárias – Universidade Federal da Paraíba, Areia.