

Avaliação sensorial de cebolinha (*Allium cepa*,L.) orgânica para conserva
Sensorial evaluation of organic onion pickles (*Allium cepa*, L.)

ZABALETA, João Pedro. Embrapa Clima Temperado, zabaleta@cpact.embrapa.br; TREPTOW, Rosa de Oliveira. rotreptow@hotmail.com; FERRI, Núbia Marilin Lettnin. Embrapa Clima Temperado nubiam@cpact.embrapa.br

Resumo: Buscando novas alternativas de renda em uma perspectiva sustentável para os agricultores familiares nos municípios de Tavares, Mostardas e São José do Norte-RS realizou-se a avaliação sensorial de conserva de cebolinha (cv. Beta Cristal) produzida organicamente comparada a outras conservas de cebola produzidas convencionalmente. Utilizou-se o Método de Preferência-Ordenação (ABNT-NBR13170-1994) e o Método de Avaliação de Atributos em um total de seis (06) amostras diferentes (Orgânica, A2, A3, A4, A5 e A6). A conserva de cebola orgânica destacou-se das demais pelas seguintes características positivas: sabor característico, textura crocante e ligeira acidez, sendo, juntamente com outras duas amostras, preferidas ao nível de “gostei muito” na escala hedônica utilizada. A produção da cebolinha e da conserva foi realizada através de parceria entre agricultores familiares de São José do Norte, Emater-RS (São José do Norte), CAVG/UFPel, e Embrapa Clima Temperado. A avaliação sensorial foi realizada no Laboratório de Tecnologia dos Alimentos da Embrapa Clima Temperado.

Palavras-chave: Cebola orgânica, agricultura familiar, conserva de cebola, *Allium cepa*,L.

Abstract: Searching new alternatives of income in a sustainable perspective for the family farmers in the cities of Tavares, Mostardas and São José do Norte-RS was conducted a sensorial evaluation of onion pickles (cv. Beta Cristal) produced organically compared with other conventionally pickle onions. The method of Preference-Ordinance (ABNT-NBR13170-1994) and the method Evaluation of Attributes it was used in a total of six (06) different samples (Organic, A2, A3, A4, A5 and A6). The pickles of organic onion was distinguished for the following positive characteristics: characteristic flavor, crispy texture and few acidity, being together with others two samples, preferred on the level “I liked very much” in the used sensorial scale. The production of the onions and the pickles was carried out through partnership between family farmers at São José do Norte, Emater-RS, CAVG/UFPel, and Embrapa Temperate Climate. The sensorial evaluation was evaluated in the “Food Technology Laboratory” at Embrapa Temperate Climate.

Key words: Organic onion, family farm, onion pickles, *Allium cepa*,L.

Introdução

Os agricultores familiares da região peninsular da Lagoa dos Patos (municípios de Tavares, Mostardas e São José do Norte-RS) têm na cebolicultura sua principal fonte de renda. A atividade, conduzida praticamente como monocultura, vem apresentando crescentes frustrações econômicas devido a concorrência com outras regiões do Brasil e da Argentina (ZABALETA, 1998). A transição dessa produção monocultural para um sistema sustentável deve privilegiar soluções tecnológicas apropriadas para as circunstâncias concretas dos agricultores familiares e serem conduzidas na forma de pesquisa participativa (METTRICK, 1993), mantendo-se a visão sistêmica. Buscando

alternativas para o desenvolvimento da agricultura familiar da região, desenvolveu-se um sistema de produção orgânico para produção de cebola, visando o consumo na forma de conserva (ZABALETA, 2004). A produção de cebolinha orgânica encontra facilidades na região, tendo possibilidades comerciais. O presente trabalho buscou avaliar a qualidade sensorial da conserva de cebolinha orgânica comparada a outras conservas de cebola produzidas convencionalmente, disponíveis no mercado nacional e marcas regionais do sul do Brasil. A produção da cebolinha foi conduzido em parceria entre agricultores familiares de São José do Norte, Emater-RS (São José do Norte), CAVG/UFPel, e Embrapa Clima Temperado. A avaliação sensorial foi realizada no Laboratório de Tecnologia dos Alimentos da Embrapa Clima Temperado.

Metodologia

A cv. Beta Cristal, desenvolvida pela Embrapa Hortaliças-DF, foi cultivada em sistema orgânico, processada na forma de conserva e avaliada sensorialmente através do Método de Preferência-Ordenação (ABNT-NBR13170-1994) e do Método de Avaliação de Atributos, segundo LAWLESS e HEYMANN, 1998. A cebola orgânica foi comparada com conservas comerciais produzidas de forma convencional, disponíveis no mercado nacional e regional, em um total de 6 amostras diferentes (Orgânica, A2, A3, A4, A5 e A6). O método de preferência-ordenação teve como objetivos: a) Pré-seleção entre um grande grupo de amostras; b) ordenação de amostras com relação a preferência. As amostras codificadas foram apresentadas em vidro padronizado, de forma casualizada a cinquenta consumidores. Foi treinada uma equipe de 12 julgadores para avaliar as características de sabor característico, acidez, pungência e textura. A análise dos dados foi realizada utilizando-se Teste de Friedman, Tabela de MacFarlane, Análise de Variância e Teste de Tukey (5% significância).

Resultados e discussão

A conserva de cebola orgânica destacou-se das demais pelas seguintes características positivas: sabor característico, textura crocante e ligeira acidez, sendo, juntamente com outras duas amostras (A3 e A5), preferidas ao nível de “gostei muito” na escala hedônica utilizada. Observaram-se os seguintes resultados:

- a) Teste de Preferência: A preferência do grupo de consumidores para a questão “aparência” (Tabela 1) salientou as características de, por ordem de citações: cor (50%), tamanho (40%) e formato (10%).
- b) Avaliação dos atributos sensoriais: No aspecto “sabor” a cebolinha orgânica obteve a maior média entre o grupo de consumidores, destacando-se principalmente, os aspectos de sabor característico e textura crocante (Tabela 1). As conservas de textura mole não foram bem aceitas pelos consumidores.
- c) A equipe sensorial treinada destacou positivamente a cebolinha orgânica, na comparação com as demais amostras comerciais, pelos aspectos sabor, textura e ligeira acidez.
- d) Os resultados obtidos, tanto a nível de consumidores e equipe de provadores treinados, evidenciaram aprovação sensorial da cebolinha orgânica (cv. Beta Cristal) em conserva, indicando potencial para sua utilização na agricultura familiar.

Tabela 1 – Resultados da avaliação para os Atributos Comerciais, Teste de Ordenação e Teste Afetivo de conservas de cebola. Embrapa Clima Temperado, 2005

Nº da amostra	Atributos sensoriais ¹				Teste de Ordenação ²	Teste Afetivo ³
	Sabor	Acidez	Pungência	Textura	Soma de ordens	Escala Hedônica (interpretação)
A1	7,42 a	3,96 a	7,53 a	8,14 a	206 ab	6,78 gostei muito
A2	6,90 a	4,34 c	3,40 cd	7,67 a	109 b	6,28 gostei ligeiramente
A3	6,18 b	3,52 c	2,86 d	6,11 b	253 a	7,28 gostei muito
A4	5,17 c	7,35 a	6,20 b	3,60 b	174 b	5,47 indiferente
A5	3,57 d	5,90 b	3,95 c	5,99 b	114 c	2,47 desgostei muitíssimo
A6	3,25 d	7,80 a	6,62 ab	1,01 d	113 c	4,10 desgostei ligeiramente

1- Escala não estruturada de 9 cm, cujo extremo inferior corresponde a menor intensidade do atributo avaliado {Anova e teste de Tukey ($\leq 5\%$)}.

2 - Maior ordem corresponde ao produto mais preferido (Teste de Friedman).

3 - Escala de 9 pontos cujo extremo inferior corresponde a desgostar muito do produto avaliado.

Os resultados estimulam a produção orgânica de cebolas para conserva (cv. Beta Cristal) e seu processamento, como uma alternativa potencial para geração de renda e agregação de valor na agricultura familiar, numa perspectiva sustentável.

Referências Bibliográficas

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS . NBR 13170: teste de ordenação. Rio de Janeiro, 1994. 4 p.
- LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. Sensory evaluation of food: principles and practices. New York: Chapman & Hall, 1998. 827p
- METTRICK, H. Development oriented research in agriculture: an ICRA textbook. Wageningen: ICRA, 1993. 300 p.

ZABALETA, J.P. Diagnóstico da agricultura familiar em São José do Norte-RS. Pelotas: EMBRAPA-CPACT, 1998. 75 p. (EMBRAPA-CPACT. Documentos, 44).

ZABALETA, J.P., SILVA, E.A. P., FOSCARINI, J.L. et al. Avaliação de cultivares para produção de cebola orgânica para conserva em São José do Norte-RS –Brasil. In: CONGRESSO ARGENTINO DE HORTICULTURA, 27., 2004, Villa de Merlo. Libro de Resúmenes..., Buenos Aires: CAH 2004. p. 51.