

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE RAÍZES DE MESA DURANTE O DIA DE CAMPO DE MANDIOCA

Ricardo Ferreira SANT'ANA¹

Thiago Jorge de MELO¹

Antonio Carlos Pries DEVIDE²

Cristina Maria de CASTRO²

Teresa Losada VALLE³

José Carlos FELTRAN³

RESUMO

Durante o Dia de Campo de Mandioca que foi realizado no Pólo APTA Vale do Paraíba em 30/abr./2009, foram apresentados aos cerca de 40 participantes; em sua maioria produtores de mandioca; a metodologia de avaliação de raízes de mesa para a qualidade sensorial e visual. As cultivares utilizadas no teste foram: IAC 576-70, IAC Mantiqueira e IAPAR Pioneira; além de três clones avançados que foram selecionados de um Ensaio de Competição que vem sendo conduzido anualmente no campo experimental, cujos genótipos apresentam-se promissores em termos de produtividade, baixo descarte, raízes de cor amarela, ramificação fechada e baixo tempo de cozimento: IAC 265-97, IAC 42-01 e IAC 47-01. Vinte plantas aos nove meses de idade foram colhidas ao acaso de parcelas experimentais plantadas no espaçamento 1,0 x 0,8 m. As raízes comerciais foram descascadas manualmente e fracionadas em toletes de 10 cm de comprimento, aproveitando-se apenas a metade da porção central de cada raiz para avaliação. Amostras de cinco pedaços de cada genótipo foram colocadas em cestos de alumínio vazados, imersos em água fervente até o cozimento, com três repetições cada. As raízes foram apresentadas cozidas aos participantes em pratos plásticos descartáveis de cor branca com dez pedaços de cada genótipo por prato. Por meio do manuseio de um garfo, apertando, esmagando, fracionando e degustando as raízes cozidas, os participantes atribuíram as seguintes notas: 1 – boa; 3 – média e 5 – ruim, além das notas intermediárias dois e quatro, nos respectivos casos de não serem nem boas/nem médias e

¹ Estudante de Agronomia da Universidade de Taubaté, Estr. Municipal Dr. José Luiz Cembranelli, 5000, Itaim, Taubaté, CEP 12081-010, ricardofsagro@hotmail.com; thiagojorge_melo@hotmail.com.

² Pesquisador da APTA – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, Caixa Postal 32, CEP 12400-970, Pindamonhangaba (SP), antonidevide@apta.sp.gov.br; cristinacastro@apta.sp.gov.br.

³ Pesquisador do Instituto Agrônomo de Campinas, Caixa postal 28, 13001-970, Campinas (SP), teresalv@iac.sp.gov.br; feltran@iac.sp.gov.br.

nem médias/nem ruins. As médias finais foram arredondadas para números inteiros. As cultivares de mandioca obtiveram notas médias que variaram de um a três. No parâmetro cor, a cv. Mantiqueira, a única que possui raízes de polpa branca dentre os genótipos avaliados, obteve nota três, enquanto as cultivares e clones de polpa cor amarela, que apresentam teores mais elevados de carotenóides, obtiveram médias que variaram de um a dois, caracterizando a preferência dos participantes por mandiocas de raízes amarelas. Teve destaque a cv. Pioneira, com 78% dos participantes classificando sua cor como boa. Os genótipos Mantiqueira e IAC 47-01 receberam nota três para aroma e sabor; enquanto IAC 576-70, IAC 265-97, IAC 42-01 e Pioneira obtiveram nota dois para estes quesitos. A textura, que tem relação com o tempo de cozimento de raízes, apresentou nota dois para todas as cultivares avaliadas, significando boa/média aceitação desses genótipos pelos participantes da análise. Foi caracterizada a preferência do público por mandioca de raízes de coloração amarela. Apoio financeiro: Fundag www.fundag.org.