

Estudo sensorial de tangerinas utilizando técnicas multivariadas

Simone Daniela Sartorio de Medeiros^{1*}, Isabela Rótoli Micaroni², Evandro Henrique Schinor³, Marinês Bastianel⁴, Marta Regina Verruma Bernardi¹, Fernando Trevizan Devite², Thais Lugli Gonçalves⁵

Resumo: *Os citros estão entre as frutas mais consumidas no nosso país e o Brasil é o sexto maior produtor de tangerinas do mundo. Contudo, os plantios de tangerina do estado de São Paulo contam com poucas variedades comerciais, o que acarreta vários problemas e incentiva o desenvolvimento de novas variedades. Quando os frutos são destinados ao consumo in natura, requisitos de qualidade são exigidos pelo consumidor, o que torna a realização da análise sensorial importantíssima. As metodologias de análise tradicionais para testes afetivos têm mostrado limitações, ocorrendo importantes perdas de informações por desconsiderar a individualidade dos avaliadores e as correlações existentes entre as variáveis. O objetivo deste trabalho foi aplicar as técnicas multivariadas de mapa de preferência interno e Biplot para comparar sensorialmente quatro variedades de tangerina, verificando sua aceitação por 60 avaliadores. Avaliou quatro atributos internos e cinco externos dos frutos. O híbrido desenvolvido foi a tangerina de menor aceitabilidade e suas características (menor fruto e o mais difícil de descascar) não foram apreciadas pelos consumidores, por outro lado, a variedade Span foi preferida nestes atributos, sendo esses os pontos importantes que devem ser considerados para possíveis melhorias genéticas desta tangerina. Os resultados obtidos com o uso de análises multivariadas, em geral, são complementares as análises univariadas. Contudo, se a opção for apenas pelas técnicas univariadas, resultados distintos podem ser obtidos pelo pesquisador e muitas vezes, a interpretação é mais trabalhosa, pois os resultados são obtidos isoladamente para cada variável.*

Palavras-chave: Correlação; Mapa de preferência; Biplot; Software R.

¹Docente do DTAiSeR-Ar/CCA/UFSCar. CEP: 13600-970, Araras/SP, Brasil, *E-mail: sisartorio@ufscar.br

² Engenheiro(a) Agrônomo(a) formado(a) no CCA/UFSCar, Araras/SP, Brasil.

³Docente do DBPVA-Ar/CCA/UFSCar, Araras/SP, Brasil.

⁴ Pesquisadora Científica do Instituto Agronômico de Campinas, Centro de Citricultura Sylvio Moreira, Cordeirópolis/SP, Brasil.

⁵ Discente do curso de Engenharia Agrônômica - CCA/UFSCar, Araras/SP, Brasil.