

ANÁLISE SENSORIAL DE BABY LEAF A PARTIR DE CULTIVO EM BANDEJAS COM SUBSTRATOS ORGÂNICOS ARTESANAIS

Douglas Vianna Bahiense¹, Maria da Penha Angeletti², Jacimar Luis de Souza³, Helcio Costa³, José Mauro de Sousa Balbino³, José Salazar Zanuncio³, Rogério Carvalho Guarçoni³, André Ângelo Bellon⁴, Raiza Rainha Dorzenoni⁵

¹BolsistaFAPES/INCAPER, E-mail: douglas.bahiense@yahoo.com.br; ²Orientadora e Pesquisadora do Incaper CRDR – Centro Serrano – Domingos Martins/ES; ³Pesquisadores do INCAPER CRDR – Centro Serrano – Domingos Martins/ES; ⁴Laboratorista, CRDR – Centro Serrano – Domingos Martins/ES, ⁵ Bolsista/INCAPER

RESUMO

Um estudo foi conduzido com o objetivo de realizar a análise sensorial de folhas baby leaf de alface verde, alface roxa, beterraba e rúcula, como parte das avaliações de pós-colheita de experimentos de *baby-leaf* conduzidos no período de janeiro-março de 2016. Os atributos avaliados foram aparência (AP), aroma (AR) e sabor (SB). Os resultados mostram que no atributo AP, a preferência dos avaliadores foi mais concentrada na escala ‘gostei extremamente’. No atributo SB, observou-se preferências variáveis. Os resultados mostraram uma boa aceitação geral das hortaliças baby. A análise sensorial pode ser usada como avaliação pós-colheita de ‘*baby leaf*’ para auxiliar nas estratégias de comercialização e da composição do produto final. Observou-se complementariedade entre os atributos das espécies de baby leaf analisadas, com relação especialmente a aparência e sabor. As hortaliças baby analisadas tiveram uma aceitação positiva entre os avaliadores.

INTRODUÇÃO

As hortaliças *baby leaf* podem ser uma alternativa interessante para a agricultura familiar da Região Serrana do ES. Segundo Melo e Fonte (2010), o conceito e a característica comum entre as hortaliças baby se baseiam na colheita precoce, em um tempo menor que o tempo para a colheita tradicional das plantas. Estas hortaliças fazem parte das “especialidades olerícolas”, cuja produção atende a nichos de mercado, como mercado gourmet; hortaliças étnicas; alimentos nutracêuticos; alimentos de apelo visual e nutricional dirigido a consumidores infantis (ANGELETTI et al, 2014). Sabio; Ventura e Campoli (2013) reforçam que as hortaliças baby tem excelentes qualidades organolépticas. Além disto, são importantes para a alimentação de crianças porque não necessitam aplicação de agroquímicos devido ao curto ciclo vegetativo.

A inovação tecnológica de produção de baby leaf em bandejas, utilizando substratos artesanais produzidos por agricultores familiares em cultivo protegido está sendo desenvolvida no Incaper (ANGELETTI et al, 2014), como opção para produtores agroecológicos, visando o mercado de feiras, merenda escolar, restaurantes e nichos de mercado, como também a agricultura urbana. Este estudo

é um complemento das avaliações de pós-colheita de um projeto de pesquisa iniciado em 2014, para estudar a viabilidade técnica da produção de baby leaf em bandejas, utilizando-se substratos artesanais produzidos por agricultores familiares e pela Unidade de Referência em Agroecologia do Incaper-URA. Foi conduzido com o objetivo de realizar a análise sensorial para mensuração do nível de aceitação de *baby leaf* de alface verde, alface roxa, beterraba e rúcula por parte de um grupo de consumidores.

METODOLOGIA

As análises aqui descritas são parte das avaliações de pós-colheita de experimentos de *baby leaf* conduzidos no período de janeiro-março de 2016. Os experimentos de onde se obtiveram as amostras foram executados em casa de vegetação, na Fazenda Experimental Mendes da Fonseca, município de Domingos Martins-ES. A colheita foi realizada aos 26 dias (alface verde e alface roxa) e 27 dias (beterraba e rúcula) após a semeadura. As análises sensoriais foram realizadas por avaliadores voluntários não treinados, compostos por 31 funcionários do Incaper e seus familiares. Cada avaliador/família recebeu uma amostra de aproximadamente 40 gramas de folhas *baby leaf* de alface roxa, alface verde, beterraba e rúcula as quais foram lavadas, secas e embaladas em sacos plásticos transparentes (Figura 1), juntamente com formulário para julgamento dos atributos aparência (AP), aroma (AR) e sabor (SB). Para o julgamento da preferência foi estabelecida uma escala hedônica de nove categorias: gostei extremamente; gostei muito; gostei moderadamente; gostei ligeiramente; indiferente; desgostei ligeiramente; desgostei moderadamente; desgostei muito; desgostei extremamente.



Figura 1: Amostra de mix de folhas baby leaf de alface verde + alface roxa + beterraba + rúcula. Embalagem (A). Em uso para alimentação (B). Domingos Martins/ES, 2016.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados de preferência dos avaliadores para os atributos aparência (AP), aroma (AR) e sabor (SB), de folhas *baby leaf* de alface verde, alface roxa, beterraba e rúcula, estão apresentados na Tabela 1. A preferência dos avaliadores foi concentrada na escala ‘gostei extremamente’, para aparência do produto, com 48%; 56%; 38% e 53%, respectivamente, para alface verde, alface roxa, beterraba e rúcula, mostrando a importância da aparência dos produtos, especialmente da alface verde, rúcula e alface roxa, nos quais as categorias ‘gostei extremamente’ e ‘gostei muito’ concentraram 90%, 90% e 100% da preferência, respectivamente.

Quanto ao atributo sabor, no entanto, observou-se que, para alface verde e alface roxa, as preferências concentraram-se em ‘gostei muito’ com 48% e 33%, respectivamente, enquanto que, para beterraba, a maior preferência (24%) foi concentrada em ‘desgostei ligeiramente’, seguida de ‘gostei moderadamente’, com 17%, indicando que a aparência atrativa de *baby leaf* de beterraba agradou aos avaliadores mais do que o sabor. Perguntados sobre o detalhamento de suas preferências, avaliadores apontaram a acidez e folhas mais duras da beterraba, em relação às demais, como fatores que influenciaram as escolhas. Este pode ser um indicativo de que as folhas baby de beterraba são importantes para compor um mix de folhas (Tabela 1), atrativo e saboroso, com as demais espécies de maior aceitação do sabor. Para rúcula, as preferências de sabor concentraram-se em ‘gostei extremamente’ e ‘gostei muito’, com valores de 39% para ambos as categorias da escala.

Tabela 1: Classificação percentual de preferência dos avaliadores por categoria, para os atributos aparência (AP), aroma (AR) e sabor (SB) de hortaliças baby submetidos à análise sensorial. Incaper, FEMF.2016

Categoria	Preferência (%) dos avaliadores					
	AP		AR		SB	
	Alface Verde	Alface Roxa	Alface Verde	Alface Roxa	Alface Verde	Alface Roxa
Gostei extremamente	48	56	17	24	17	29
Gostei muito	42	44	37	32	48	33
Gostei moderadamente	10	0	13	8	14	25
Gostei ligeiramente	0	0	3	0	17	0
Indiferente	0	0	30	36	0	0
Desgostei ligeiramente	0	0	0	0	0	4
Desgostei moderadamente	0	0	0	0	0	4
Desgostei muito	0	0	0	0	3	4
Desgostei extremamente	0	0	0	0	0	0
	Beterraba	Rúcula	Beterraba	Rúcula	Beterraba	Rúcula
Gostei extremamente	38	53	14	38	14	39
Gostei muito	24	37	21	21	10	39
Gostei moderadamente	14	10	14	17	17	13
Gostei ligeiramente	17	0	4	10	10	3
Indiferente	0	0	36	10	7	3

Desgostei ligeiramente	3	0	11	3	24	0
Desgostei moderadamente	3	0	0	0	7	3
Desgostei muito	0	0	0	0	7	0
Desgostei extremamente	0	0	0	0	3	0

Obs: Elaborado pelos autores

Com relação ao aroma, a preferência concentrou-se na categoria ‘indiferente’, para as ‘*baby leaf*’ de alface verde, alface roxa e beterraba, com valores percentuais de 30%, 36% e 36%, respectivamente. No entanto, para a rúcula este foi um atributo importante, com 38% da preferência dos avaliadores concentrada na categoria ‘gostei extremamente’.

CONCLUSÕES

A análise sensorial de *baby leaf* de alface verde, alface roxa, beterraba e rúcula comprovou ser uma ferramenta com potencial para auxiliar na definição da composição do mix para comercialização das espécies estudadas. Observou-se complementariedade entre os atributos das espécies de *baby leaf* analisadas, com relação especialmente a aparência e sabor. As hortaliças baby analisadas tiveram uma aceitação positiva entre os avaliadores.

AGRADECIMENTOS

À FAPES - Fundo de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo, pelo apoio financeiro e ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares de Santa Maria de Jetibá-STRSMJ, pela parceria.

REFERÊNCIAS

- ANGELETTI, M. da P.; SOUZA, J. L. de; COSTA, H.; FAVARATO, L. F.; MUNIZ, E. S.; HECHER, J. F.; Caracterização de Substratos Orgânicos Coletados na Região Serrana do Espírito Santo e Potencial de Uso para Produção de Baby Leaf em Bandejas. In: III Congresso Brasileiro de Resíduos Orgânicos e IX Encontro Nacional de Substrato para Plantas, 2014, Vitória. **Anais....** Vitória: Incaper, 2014. v. 1. p. 1-9.
- MELO, P. C. T.; FONTE, L. da. Pequenas e Saborosas. **Revista Cultivar HF**. Pelotas, Ano IX, n. 64, p. 37, Out./Nov. 2010.
- SABIO, R. P.; VENTURA, M. B.; CAMPOLI, S. S. Mini e “baby” frutas e hortaliças. **Hortifruti Brasil**, Piracicaba, v.11, n.120, p.8-20, 2013.