

## ESTUDO SOBRE PREFERÊNCIA DE CONSUMIDORES DE BANANA MAÇÃ E BANANA PRATA PROVENIENTES DE CULTIVOS CONVENCIONAIS E ORGÂNICOS

*Helen Tuane da luz dos Santos<sup>1</sup>; Vanusa Vargas de Souza<sup>2</sup>; Eng<sup>o</sup>. Agr<sup>o</sup>. Danilo  
Rodrigues da Silveira<sup>3</sup>*

### INTRODUÇÃO

A banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo explorada em 115 países, aproximadamente. O continente asiático responde por 58% da produção mundial, o americano com 27% e o africano com 13% do volume produzido. No Brasil, Santa Catarina destaca-se como o terceiro produtor de banana.

As perdas no pós colheita no Brasil são estimadas em torno de 50 a 60%, menos de 2% da banana produzida é utilizada na indústria. Em Santa Catarina, apenas 16% do total é industrializada, significando agregação de valor e aumento da vida de prateleira.

Atualmente, existe no mercado produtos de baixa qualidade, obtidos a partir de frutos fora dos padrões de qualidade para consumo *in natura*. A baixa qualidade da banana e a adoção de estruturas precárias de produção e comercialização são consideradas entraves a exportação da fruta. Neste contexto a seleção de matérias-primas com características sensoriais uniformes torna-se de fundamental importância para obtenção de um produto industrializado de maior qualidade, sendo esta prática compatível com os preceitos do desenvolvimento rural.

A análise sensorial é uma disciplina da ciência de alimentos contando com uma série de métodos aplicados em indústrias de produtos alimentícios e de bebidas. Dentre as diversos testes sensoriais, o teste de ordenação tem sido recomendado quando se deseja selecionar matérias-primas, objetivando a sua industrialização.

---

<sup>1</sup>Aluna do curso de Agronomia do Instituto Federal Catarinense - Campus Sombrio. E-mail: helentuane@hotmail.com; mayconmendes@hotmail.com

<sup>2</sup>Aluna do Curso de Agronomia do Instituto Federal Catarinense – Campus Sombrio. E-mail: vanusavargas@hotmail.com

<sup>3</sup>Professor Orientador do Instituto Federal Catarinense – Campus Sombrio, Agroindústria. E-mail: danilo.rs@ifc-sombrio.edu.br

Os objetivos deste trabalho foram: a)selecionar cultivares de banana disponíveis na região do Vale do Araranguá, SC;b)familiarizar alunos do curso técnico em agropecuária com procedimentos utilizados no teste de ordenação;c)demonstrar a estatística do teste de ordenação.

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As bananas foram adquiridas no comércio local de Araranguá e conduzidas ao laboratório de qualidade sensorial do IFC, Campus Sombrio. Onze alunos do curso técnico agropecuária foram incentivados a provar amostras de maneira casualizada e a ordená-las conforme a sua preferência. Cada provador recebeu duas amostras codificadas, contendo números de três dígitos, de cultivo orgânico (PO=prata de cultivo orgânico de Timbé e prata de cultivo orgânico da região dos cânions= POC).E duas amostras codificadas, com números de três dígitos, de cultivo convencional (PC= prata de cultivo convencional; MC= banana variedade maçã, de cultivo convencional).Após a realização do teste os resultados do teste foram analisados estatisticamente, conforme método de diferença mínima significativa (d.m.s.)descrito por MINIM (2006).

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na Quadro 1 os dados obtidos no teste de ordenação de bananas, obtidas por cultivo orgânico e convencional, foram comparados com o valor absoluto crítico de diferença de soma de ordens.

**Quadro 1** - Soma das ordens para cultivares de banana prata de cultivo orgânico, convencional, banana maçã de cultivo convencional e diferença entre elas.

	Escores de preferência			
	POT a	MC a	POC b	PC b
Soma de ordens	16	27	33	34
Diferença VS. A	...	11	17	18
B		...	6	7
C			...	1

Pares de soma de ordens seguidas de pelo menos uma mesma letra não diferem entre si (quanto a preferência), pelo teste de Friedman, a 5% de probabilidade ( $p < 0,05$ ).

Os valores de diferença de soma de ordens, considerando-se, onze provadores, a um nível de probabilidade de 5% foram comparados com a dms (16), conforme MINIM(2006). Pelos resultados apresentados na Quadro1, conclui-se que as cultivares de banana Prata de Cultivo Orgânico (POT) e a Cultivar Maçã de Cultivo Convencional (MC), foram aquelas que apresentaram maior preferência entre os consumidores, a um nível de 5% de probabilidade.

Não houve preferência significativa entre as cultivares de banana prata de cultivo convencional (PC) e prata de cultivo orgânico da região dos cânions (POC). Conforme os consumidores, a banana prata da região dos cânions(POC) apresentava uma sensação adstringente, “travando na boca”, fato que contribuiu para sua menor preferência. Dessa forma o ponto de maturação é considerado um fator crítico na determinação da qualidade dos produtos industrializados.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados do teste de ordenação demonstraram a importância da seleção da matéria-prima como garantia de qualidade no desenvolvimento de produtos com alto valor agregado. Conclui-se, conforme análise estatística dos resultados que a um nível alfa de 5%, que os cultivares de banana prata orgânico e maçã de cultivo convencional são matérias primas com qualidade sensorial satisfatória na avaliação dos consumidores, podendo ser indicadas para obtenção de produtos industrializados de alto valor agregado.

## REFERÊNCIAS

CEAGESP A Bananeira no subtropico. Simpósio de bananicultura. Disponível em: [www.ceagesp.gov.br/produtor/estudos/artigo\\_070410/](http://www.ceagesp.gov.br/produtor/estudos/artigo_070410/). Acesso em: 02 de set. de 2011

DA SILVA, M.B. RAMOS, A.M. Composição química, textura e aceitação sensorial de doces de banana em massa elaborados com polpa de banana e banana integral. **Rev.Ceres**. Viçosa, v.56, n.5, p.551-554, set/out, 2009.

MINIM, V.P.R. **Estudo com consumidores**. EDUFV: Viçosa, MG. 225p, 2006.

MOTA, R.V. Avaliação da qualidade de banana passa elaborada a partir de seis cultivares. **Rev. Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, SP, vol 25 (3), p.560-563, jul.set 2005.