



FÓRUM ENSINO • PESQUISA  
EXTENSÃO • GESTÃO  
**FEPEG**  
UNIVERSIDADE: SABERES E PRÁTICAS INOVADORAS

Trabalhos científicos • Apresentações artísticas  
e culturais • Debates • Minicursos e Palestras



**24 a 27**  
**setembro**  
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

[www.fepeg.unimontes.br](http://www.fepeg.unimontes.br)

## **Estudo da Desidratação como Método de Conservação e Aceitação Sensorial da Salsa Orgânica Fresca e Desidratada**

Maria Nilfa Almeida Neta, Tarcísia da Silva Almeida, Érika Endo Alves, Lize de Moraes Vieira da Cunha, Olivia Daniela de Souza, Mara Jane da Rocha, Fernando Gomes da Silva

### **Introdução**

A salsinha, hortaliça folhosa da família das Apiáceas. O elevado teor de umidade, geralmente acima de 80%, contribui para a alta perecibilidade do produto, limitando sua vida comercial. Uma forma de conservação desta hortaliça consiste no seu controle de umidade, que pode ser feito através da retirada de água do produto, fato que leva ao aumento da estabilidade e da segurança devido à redução da atividade de água, parâmetro que influencia tanto a atividade enzimática quanto a qualidade microbiológica dos alimentos [1,2].

Neste contexto, a secagem representa uma boa alternativa de conservação, pois quando realizada de forma adequada, mantém as características nutricionais e sensoriais o mais próximo possível das da hortaliça *in natura*, além de restringir o crescimento microbiano e outras reações no produto, habilitando-o para o armazenamento em temperatura ambiente por longos períodos [3].

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a desidratação como uma maneira de evitar perdas a campo da salsa orgânica e avaliar sensorialmente a aceitação da salsa orgânica fresca e da salsa orgânica desidratada em antepasto de atum.

### **Material e Métodos**

O experimento foi realizado no Departamento de Ciências Agrárias da Universidade Estadual de Montes Claros/UNIMONTES, campus Janaúba. O plantio foi realizado no mês de abril de 2013 na unidade Mandalla sob cultivo consorciado com Rúcula e solteiro. Foram realizados dois cortes nas salsas, um no mês de junho e outro no mês de agosto de 2014 cortando aproximadamente 5 cm acima do solo, sendo após o corte encaminhada para o laboratório de TPAV (Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal), onde foi desidratada e submetida à análise sensorial. As salsas foram selecionadas de acordo com o seu frescor, lavadas em água corrente e depois sanitizadas por imersão em solução clorada (pastilha de cloro orgânico da marca Clor.in, preparado de acordo com instruções do fabricante e indicado para a sanitização de hortifrutícolas orgânicas) por 15 minutos. Após a sanitização, os talos maiores foram retirados, as salsas dispostas em bandejas e colocadas no secador com circulação de ar forçado (marca Pardal, modelo PE14) a 40°C por 5 horas. Após a secagem, os produtos foram acondicionados em sacos plásticos de polietileno e selados. Para o preparo do antepasto de atum e salsinha, foi utilizado um maço de salsas frescas e a mesma quantidade de salsa desidratada para a outra amostra, 100 gramas de atum, dois dentes de alho, uma cebola média picada e uma xícara de azeite extra virgem. Os ingredientes foram misturados no liquidificador, com exceção da salsa, que foi acrescentada depois e servida juntamente com as torradas. Os produtos foram dispostos em pratos codificados com números de três dígitos e servidos de forma monádica e aleatorizada a 39 julgadores não treinados (alunos e funcionários do campus Janaúba), os quais foram solicitados para que avaliassem as amostras e marcassem de acordo com a ficha fornecida (Fig. 1). Os dados obtidos para a aceitação e intenção de consumo foram submetidos à análise de variância ao nível de 5% de significância e os demais dados submetidos à estatística descritiva.

### **Resultados e Discussão**

Dos 39 julgadores, 16 eram do sexo masculino e 23 do feminino. Uma maior participação das mulheres é importante para a avaliação do produto, pois elas são suas consumidoras em potencial. Este dado é corroborado por Mariano [4] que, em estudo sobre maçã desidratada, destacou na avaliação sensorial a intenção de saber o sexo dos entrevistados, cujo interesse, segundo o autor, se deve ao fato das mulheres irem com maior frequência ao supermercado e fazerem as compras, além de muitas vezes optarem por produtos novos e levarem em conta a qualidade dos mesmos.

Em relação à faixa etária dos julgadores, verificou-se que a maioria possuía idade variando de 16 a 30 anos, fato que era esperado, pois a maioria dos julgadores era constituída por universitários. A idade pode influenciar no consumo de determinados produtos, sendo a faixa etária verificada mais propensa ao consumo de alimentos novos e convenientes (prontos ou de fácil preparo).

Os resultados obtidos na análise de variância indicam que não houve influência do tipo de salsa (*in natura* e desidratada) na aceitação da cor, do sabor e da impressão global ( $p > 0,05$ ), que pode ser observado na Figura 2. Na avaliação da cor, verificou-se que as salsas apresentaram score médio igual a 6,19, ficando entre os termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”. Em relação ao sabor, o score médio foi igual a 6,96, correspondente aos termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei moderadamente”, enquanto que na avaliação da impressão global,



as amostras obtiveram escore médio de 6,54, ficando situado entre os mesmos termos hedônicos citados para a cor e para o sabor. Estes resultados demonstram que a desidratação não alterou a cor e o sabor da salsa *in natura*, o que mostra um grau de aceitação bastante promissor para o produto desidratado, tal como pode ser observado nos gráficos de frequência dos escores para a cor, sabor e impressão global (Fig. 2), onde há predominância de escores na faixa da aceitação (escores de 5 (“indiferente”) a 9 (“gostei extremamente”).

Em relação aos resultados da análise de variância para a intenção de consumo, verificou-se que houve influência do tipo de salsa ( $p < 0,05$ ), onde a salsa *in natura* apresentou a maior intenção de consumo, com média igual a 4,03, correspondendo ao termo “provavelmente consumiria”. A salsa desidratada apresentou média de 3,56, ficando entre os termos “tenho dúvidas se consumiria” e “provavelmente consumiria”, tal como pode ser verificado no gráfico de frequência de escores para a intenção de consumo (Fig. 3), onde aproximadamente 49% dos julgadores afirmaram que “provavelmente consumiria” a salsa desidratada. Estes dados diferem dos resultados obtidos para a aceitação, fato que pode estar relacionado às características não sensoriais que afetam a decisão de escolha e compra, tais como as tecnologias de produção, marca, preço, aspectos sócio-culturais etc. [5], sendo a compra influenciada por fatores sensoriais e não sensoriais. Segundo Iasbeck e Oliveira [6], a satisfação do consumidor é em função das expectativas atendidas na ocasião da compra. Se o desempenho do produto adquirido não atende às expectativas, o consumidor mostra-se insatisfeito. Caso contrário, se o desempenho satisfaz as expectativas, o consumidor estará satisfeito e manterá fidelidade em relação ao produto adquirido.

## Conclusão

Conclui-se que a desidratação não alterou a aceitação da salsa, cujo produto apresentou escore médio acima de 6 para todos os atributos avaliados, indicando que o processamento manteve a cor e o sabor da hortaliça *in natura*, sendo uma alternativa viável, econômica e simples para a conservação da salsa orgânica. No entanto, estudos adicionais devem ser realizados com o intuito de compreender e encontrar formas para melhorar a intenção de consumo do produto.

## Agradecimentos

Ao CNPq pela concessão de bolsa de incentivo ao desenvolvimento de experiências de base ecológica.

## Referências

- [1] BEZERRA TS. 2007. Desidratação de Hortaliças: Aspectos Teóricos, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Brasília: Universidade de Brasília: UnB (Dissertação de mestrado).
- [2] PORTO PSS; PINTO LAA. 2002. Estudo das características da secagem de cebola (*Allium cepa* L.) descarte quanto à cor e à pungência. *Brazilian Journal Food Technology*, v. 5, p. 73-78.
- [3] GOMES PMA; FIGUEIRÉDO RMF; QUEIROZ AJM; 2004. Armazenamento da polpa de acerola em pó a temperatura ambiente. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. v. 3, n. 24, p. 384-389.
- [4] MARIANO EJ; NUNES EE; VALENTINI E. 2011. Avaliação dos parâmetros físico-químicos e sensoriais da maçã desidratada para uso como aperitivo. Medianeira. (Trabalho de conclusão de curso).
- [5] JAEGER SR. 2006. Non-sensory factors in sensory science research. *Food Quality Preference*.v.17.p.132-144.
- [6] IASBECK LCA; OLIVEIRA FM. 2005. O atendimento ao cliente como forma de maximização do lucro empresarial. *Revista Múltipla*, v. 10, n. 19, p. 163-185.

**Figura 1.** Ficha utilizada para a avaliação sensorial do antepasto de atum com salsa fresca/salsa desidratada.

**TESTE DE ACEITAÇÃO**

Nome: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_

Por favor, avalie a amostra utilizando a escala abaixo para descrever o quanto você gostou ou desgostou do produto. Marque a posição da escala que melhor reflita seu julgamento.

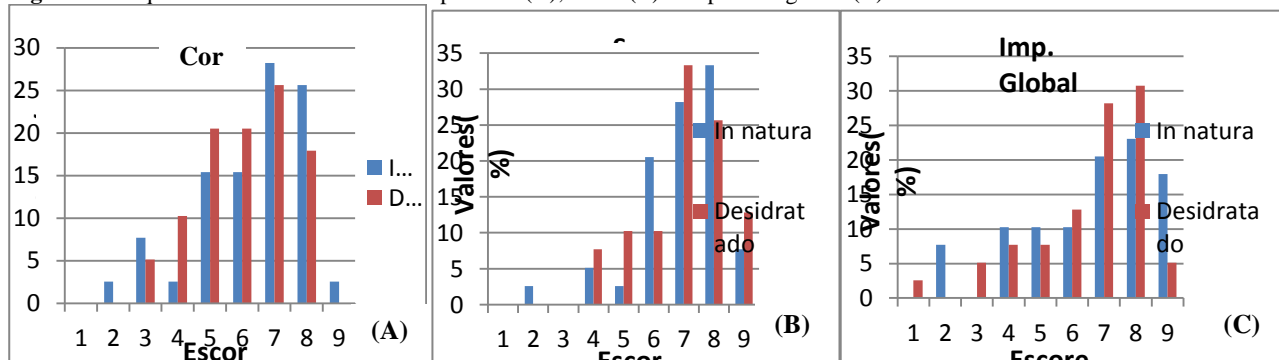
	CODIGO	COR	SABOR	IMPRESSAO GLOBAL
9- Gostei extremamente	( )	_____	_____	_____
8- Gostei muito	( )	_____	_____	_____
7- Gostei moderadamente	( )	_____	_____	_____
6- Gostei ligeiramente	( )	_____	_____	_____
5- Indiferente	( )	_____	_____	_____
4- Desgostei ligeiramente	( )	_____	_____	_____
3- Desgostei moderadamente	( )	_____	_____	_____
2- Desgostei muito	( )	_____	_____	_____
1- Desgostei extremamente	( )	_____	_____	_____

Avalie cada amostra utilizando a escala abaixo para descrever qual sua intenção de consumo deste produto caso estivesse disponível no mercado.

5- Certamente consumiria	Código da amostra:	Nota
4- Provavelmente consumiria	{ }:	_____
3- Tenho dúvidas se consumiria	{ }:	_____
2- Provavelmente não consumiria		
1- Certamente não consumiria		

Você gosta de salsa? ( ) Sim ( ) Não  
 Você tem o hábito de comprar salsa industrializada? ( ) Sim ( ) Não  
 Qual a frequência de compra? ( ) sempre ( ) periodicamente ( ) raramente ( ) nunca

**Figura 2.** Frequência dos escores hedônicos para cor (A); sabor (B) e impressão global (C).



**Figura 3.** Frequência dos escores para a intenção de consumo da salsa *in natura* e desidratada.

