



AVALIAÇÃO HEDÓNICA E FÍSICO-QUÍMICA E DE OITO CULTIVARES DE CEREJA DA COVA DA BEIRA

CARINA PISSARRA^{1,2}, MARIANA FERNANDES^{1,2}, MAFALDA RESENDE¹,
CRISTINA MIGUEL PINTADO¹, FÁTIMA PERES^{2,3}

¹ CATAA - Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar, Castelo Branco, Portugal.

² Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal.

³ LEAF -Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal.

Resumo: O objetivo deste trabalho foi a caracterização físico-química sumária de oito cultivares de cereja (*Prunus avium*) e a sua avaliação hedónica. Na data ótima de colheita, definida pelo produtor, as cerejas produzidas na Cova da Beira foram objeto de caracterização físico-química, baseada na determinação da massa, resistência oferecida à deformação por compressão (0,5 mm), cor, teor de sólidos solúveis e acidez titulável, e de avaliação hedónica, considerando a Apreciação Global (1-Não gosta; 2-Gosta pouco, 3-Gosta moderadamente, 4-Gosta muito, 5- Gosta extremamente). Os resultados revelam massas compreendidas entre 9,10 g e 12,58 g, sendo ‘Flofler’, ‘Frisco’ e ‘Prime Giant’ aquelas com maior massa. ‘Prime Giant’ e ‘Summit’ apresentaram os valores mais elevados das coordenadas de cor ($L^* a^* b^*$, com valores aproximados de 37, 31 e 13 unidades, respetivamente), indicando que são mais claras e mais vermelhas do que as restantes. Relativamente à textura, com médias compreendidas entre 1,05 N mm⁻¹ e 2,24 N mm⁻¹, ‘Frisco’, ‘Summit’ e ‘Canada Giant’ apresentaram menor resistência e ‘Satin’, ‘Black Star’ e ‘Prime Giant’ os valores mais elevados. Mais ainda, ‘Grace Star’ destaca-se pelo teor de sólidos solúveis mais elevado (22,60%) e ‘Black Star’ pela menor acidez (7,37 mEq 100 g⁻¹). O painel de consumidores (55 indivíduos) atribuiu pontuações médias entre 3,51 (‘Satin’) e 3,75 (‘Grace Star’), estatisticamente similares, indicadoras da aceitação das cultivares em estudo.

Palavras-chave: *Prunus avium*; Cor; Textura; Sólidos solúveis; Avaliação sensorial



AVALIAÇÃO HEDÓNICA E FÍSICO-QUÍMICA DE OITO CULTIVARES DE CEREJA DA COVA DA BEIRA

CARINA PISSARRA^{1,2}, MARIANA FERNANDES^{1,2}, MAFALDA RESENDE¹,
CRISTINA MIGUEL PINTADO¹, FÁTIMA PERES^{2,3}

¹CATAA - Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar | cmiguel@cataa.pt

²Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Castelo Branco | fperes@ipcb.pt

³Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food - LEAF, Universidade de Lisboa



LEAF
LINKING LANDSCAPE, ENVIRONMENT,
AGRICULTURE AND FOOD

INTRODUÇÃO | OBJETIVO

Em cereja, os parâmetros instrumentais geralmente utilizados para a caracterização e definição da qualidade são a massa, a cor, a firmeza, os sólidos solúveis totais (SST) e a acidez, os quais podem ter influência na apreciação qualitativa do consumidor.

Este trabalho apresenta a avaliação hedónica e a caracterização físico-química sumária de oito cultivares de cereja, produzidas em 2018 na Cova da Beira.

MATERIAL E MÉTODOS

Frutos

Oito cultivares de cereja (*Prunus avium* L.).
Região da Cova da Beira, campanha 2018.
Data de colheita definida pelo produtor.

Avaliação hedónica

Apreciação global	Pontuação
Gosto extremamente	5
Gosto muito	4
Gosto moderadamente	3
Gosto pouco	2
Não gosto	1



55 provedores

Caracterização físico-química

Massa

Cor | L*, a*, b*

Colorímetro CR 400

KONICA MINOLTA

Resistência à compressão

Texturómetro TAXT.plus

Sonda P75

0,5 mm de deformação, 1 mm s⁻¹

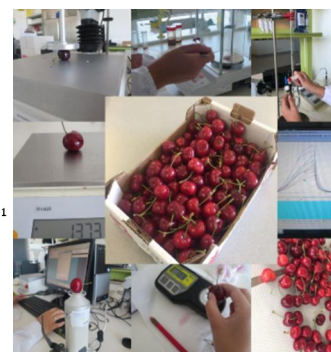
Sólidos solúveis totais (SST)

Refratómetro ATAGO PR-32α

Acidez

Potenciómetro Consort C861

Ponto final da titulação 8,1



RESULTADOS

Tabela 1. Apreciação global e caracterização físico-química de oito cultivares de cereja

Cultivares	Apreciação Global (N=55)	Massa (g) (N=15)	L* (N=15)	a* (N=15)	b* (N=15)	F (N) (N=15)	SST (%) (N=15)	Acidez (mEq/mg) (N=3)
Frisco	3,6±0,7a	11,56±2,02a,b	30,59±1,07c	17,42±3,42b	4,88±1,69c	1,05±0,31d	14,70±2,70d	8,72±1,29b,c
Folfler	3,6±0,7a	11,25±1,03a,b,c	29,02±1,37c	15,01±3,63b	3,41±1,54c	1,77±0,40b,c	18,91±2,53b,c	13,13±2,27a
Prime Giant	3,5±0,8a	12,58±1,74a	37,88±3,41a	30,61±3,83a	13,35±3,50a	2,24±0,39a	18,54±2,96b,c	12,34±2,02a
Summit	3,6±0,8a	10,98±0,95b,c,d	36,37±3,22a	31,51±4,39a	12,75±4,04a	1,37±0,52c,d	17,18±1,15b,c,d	11,16±0,92a,b
Canada Giant	3,6±0,7a	9,55±0,86e	33,71±1,46b	28,98±2,95a	9,96±2,07b	1,39±0,40c,d	16,81±1,17c,d	11,72±0,51a,b
Grace Star	3,7±0,8a	9,88±1,14c,d,e	30,91±0,93c	15,84±2,81b	3,86±1,18c	1,67±0,28b,c	22,60±1,82a	12,68±0,36a
Satin	3,5±0,9a	9,67±0,67e,d	29,52±0,63c	14,70±2,31b	2,77±0,71c	2,02±0,42a,b	19,52±2,00b	12,02±0,47a,b
Black Star	3,6±0,9a	9,10±0,90e	29,61±0,69c	16,68±2,89b	3,25±0,93c	2,08±0,37a,b	19,20±3,65b,c	7,37±0,81c

Apreciação global: Teste de Friedman, para um nível de significância de 0,05.

Parâmetros físico-químicos: Letras diferentes indicam diferenças significativa segundo o teste *post hoc* de Tukey, para um nível de significância de 0,05.

CONCLUSÕES

Apreciação global similar ($p > 0,05$) para as cultivares em estudo, com valores médios compreendidos entre 3,5 (Satin) e 3,7 (Grace Star).

Caracterização físico-química sumária indica diferenças significativas ($p < 0,05$):

- Folfler, Frisco e Prime Giant apresentam maior massa;
- Prime Giant e Summit são as mais claras e vermelhas;
- Frisco, Summit e Canada Giant têm menor resistência à deformação e Satin, Black Star e Prime Giant maior resistência;
- SST entre 14,70 (Frisco) e 22,60% (Grace Star) e Acidez entre 7,37 (Black Star) e 13,13 mEq 100 g⁻¹ (Folfler);
- Black Star apresenta uma relação açúcares/ácidos mais elevada.

FRISCO

FLOFLER

PRIME GIANT

SUMMIT

CANADA GIANT

GRACE STAR

SATIN

BLACK STAR