



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

