

INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina



Curso Especialização em Agroecologia

Sistema Agroecológico de Produção Vegetal

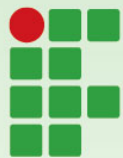
Frutíferas – 2018/1



Maçã

Alunos:

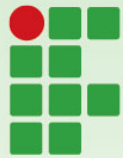
Juliana Aparecida Souza
Lidiane Camargo
Léo Fernando de Medeiros
Mayara Maia da Silva
Josiani Costa Melo



Importância da maçã no consumo humano

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g = Equivale a 1,5 maçãs <i>médias in natura</i>		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	67 kcal= 238 KJ	4%
Carboidratos	16g	6%
Proteínas	0,4g	1,0%
Gorduras totais	0g	-
Gorduras saturadas	0g	-
Gorduras trans	0g	-
Fibra alimentar	2,5g	10%
Sódio	25mg	1%
Ferro	0,4mg	3%





INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

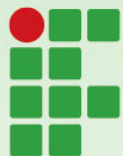


Importância da maçã no consumo humano

2^a

fruta mais consumida no mundo





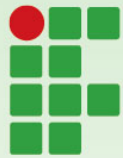
Importância da maçã no consumo humano

Maçã – Comparativo entre as estimativas da safra 2016/17 e 2017/18 – Santa Catarina

Principais MRG com cultivo de maçã	Estimativa atual 2016/17 (Epagri/Cepa)			Estimativa inicial 2017/18 (Epagri/Cepa)			Variação (%)		
	Área colhida (ha)	Produção (t)	Produtividade média (kg ha ⁻¹)	Área colhida (ha)	Produção (t)	Produtividade média (kg ha ⁻¹)	Área Colhida	Produção	Produtiv. Média (%)
Joaçaba	3.040	111.800	36.776	3.040	107.854	35.478	0,00%	-3,53%	-3,53
Canoinhas	150	3.965	26.433	140	3.646	26.046	-6,67%	-8,04%	-1,47
Curitibanos	995	32.113	32.274	995	33.288	33.455	0,00%	3,66%	3,66
Campos de Lages	11.970	482.131	40.278	11.972	468.739	39.153	0,02%	-2,78%	-2,79
Outras	4	30	7.500	4	30	7.500	0,00%	0,00%	0,00
Total	16.159	630.039	38.990	16.151	613.557	37.989	-0,05%	-2,62%	-2,57

Fonte: Epagri/Cepa (nov/2017).



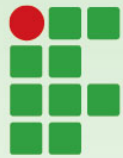


INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina



“Tratamentos” registrados

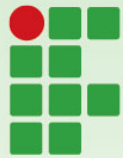
- 34 fungicidas;
- 23 inseticidas;
- 13 herbicidas



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

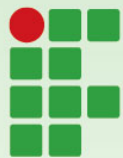
Metodologia



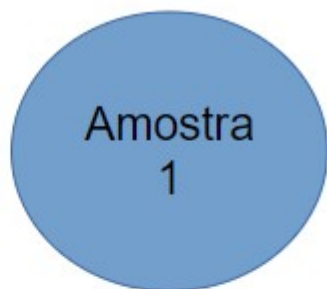


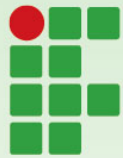
- As análises foram realizadas no laboratório de alimentos do Instituto federal de Santa Catarina -Campus Lages;
- 29 julgadores realizaram a análise sensorial dos frutos selecionados.
- Objetivo foi avaliar as diferentes propriedades organolépticas dos frutos de cultivo orgânico e convencional e a preferência pelos consumidores.





INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

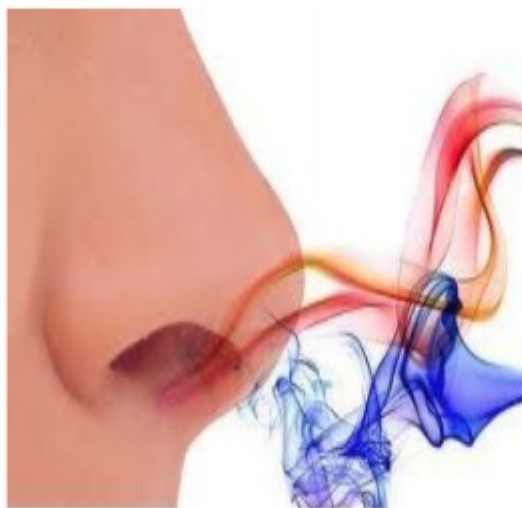


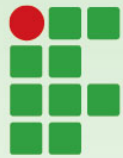


INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina



- Foram avaliados

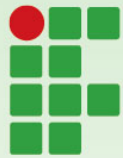




- Dos critérios de avaliação foram determinados notas com escala de 1 a 7;

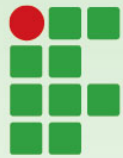
- (7) Gostei muitíssimo
- (6) Gostei muito
- (5) Gostei moderadamente
- (4) Indiferente
- (3) Desgostei moderadamente
- (2) Desgostei muito
- (1) desgostei muitíssimo





- Foram também avaliadas em relação às amostras qual haveria o interesse em compra em ordem de preferência entre as duas amostras.



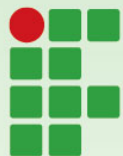


INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina



Resultados e discussão

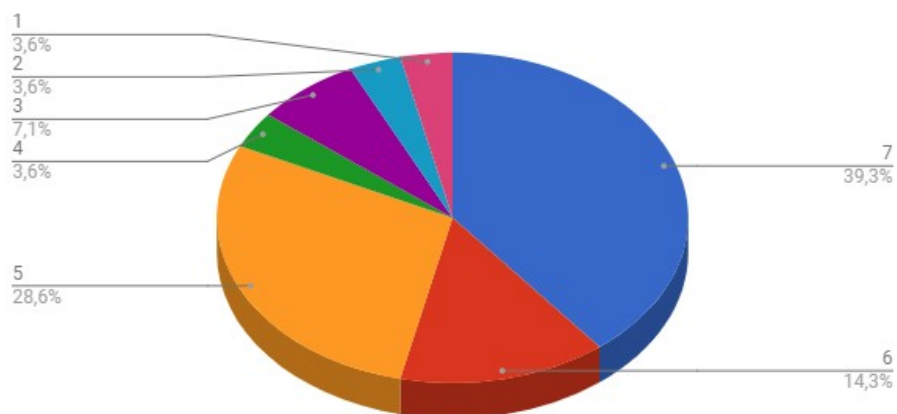




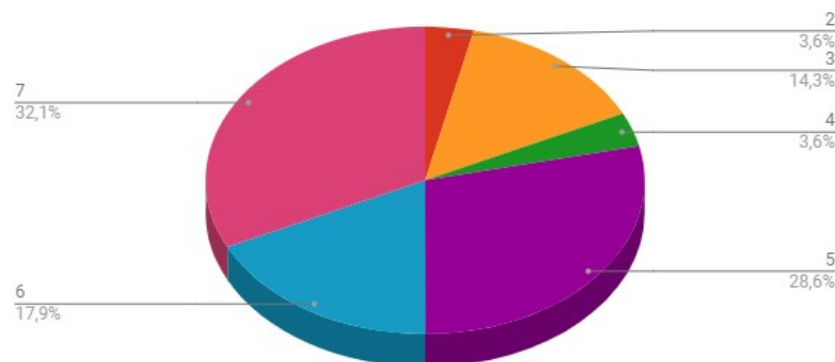
INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

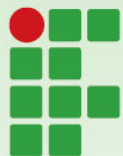


% ESCALA DE NOTA SABOR AMOSTRA 1



% NOTAS DE SABOR AMOSTRA 2

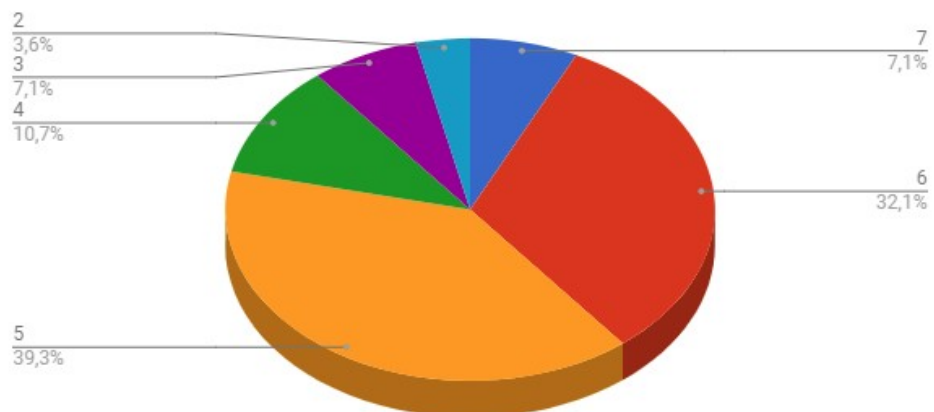




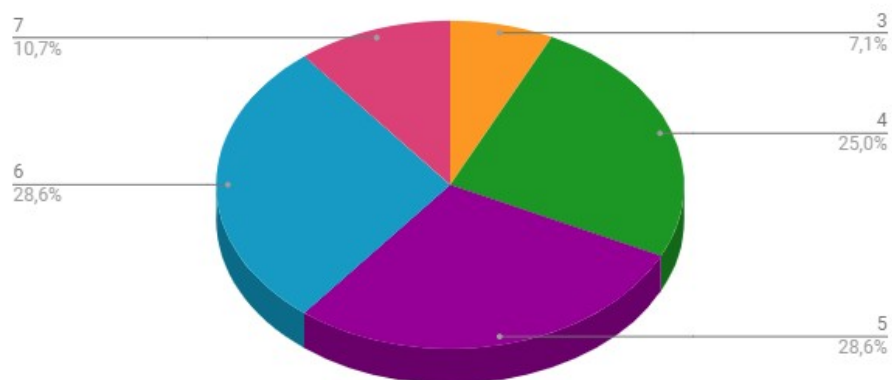
INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

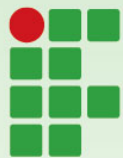


% ESCALA DE NOTA DE ODOR AMOSTRA 1



% NOTAS DE ODOR AMOSTRA 2

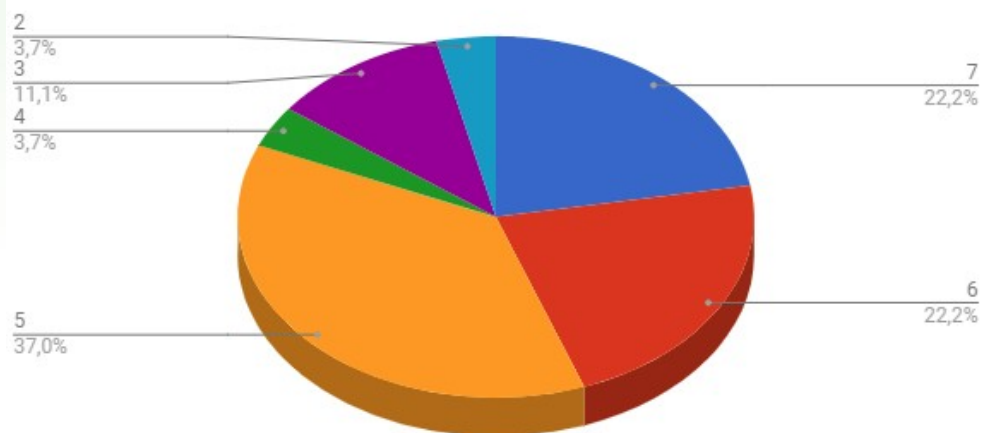




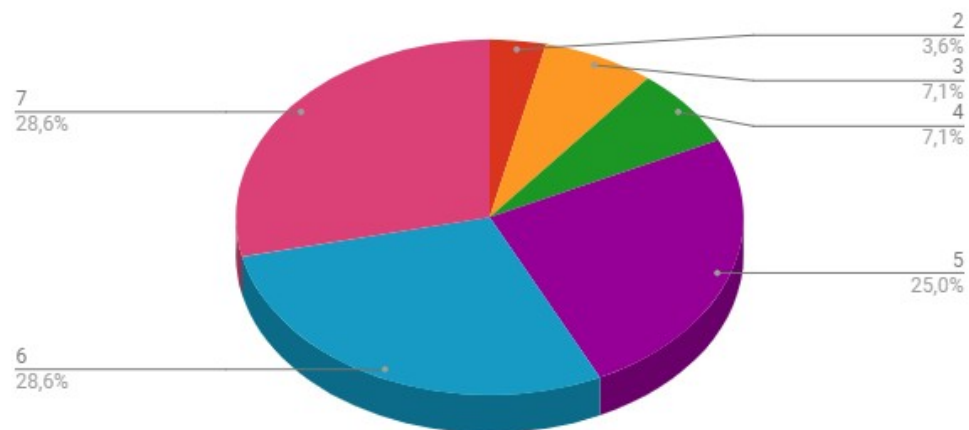
INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

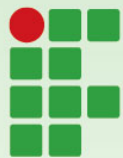


% ESCALA DE NOTAS DA COR NA AMOSTRA 1



% NOTAS DE COR AMOSTRA 2



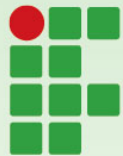


INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina



Conclusão





INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

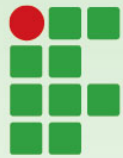


Cor: Amostra 1

Odor: Amostra 1

Sabor: Amostra 1





INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina



Preferência de compra: Amostra 1

