

**INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA**



**105**  
ANOS

**REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA**  
1909-2014

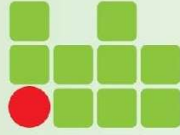
# **AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DE CAQUI REFERENTE AOS MÉTODOS DE CULTIVO COM RELAÇÃO À COR, ODOR E SABOR.**

Felipe Harry Broering Gomes  
Paulo Macedo de Oliveira  
Reginaldo Ghellere  
Ricieri Verdi

Rosângela Bonetti Vanderlinde  
Sebastião Vanderlinde  
Tatiana Arruda Correia



**Lages, 24/02/2018**



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

105  
ANOS

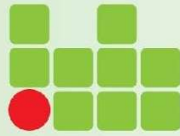
REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA  
1909-2014

# INTRODUÇÃO



## Caqui - *Diospyros Kaki L. F.*

- Frutífera da família Ebenaceae de origem asiática, cujas folhas caem no outono-inverno. Suas plantas são arbóreas, rústicas, produtivas e de alta capacidade de adaptação climática. Em agosto, as plantas brotam e florescem abundantemente.
- A produção de caquis destina-se, na quase totalidade, ao consumo in natura, no mercado interno, porém com boas perspectivas de exportação. Os frutos prestam-se também ao aproveitamento industrial-artesal, em forma de passa e de vinagre.
- Cultivares: tipo taninoso – Taubaté, Pomelo (IAC 6-22), Kaoru (IAC 13-6), Rubi (IAC 8-4), Regina (IAC 2-4), Coral (IAC 158-12) e IAC 158-19; tipo variável – Rama Forte, Giombô e IAC 4-18; tipo doce – Fuyu, Jirô, Fuyuhana (IAC 152-7), Fuyutian (IAC 152-33) e a seleção IAC 152-32.



**INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA**



**105  
ANOS**

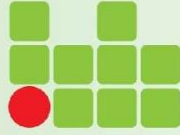
**REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA  
1909-2014**

## IMPORTÂNCIA

- Cultivada em praticamente todo o país, a fruta é excelente fonte de vitaminas E e C, que auxiliam na defesa e manutenção do organismo e sais minerais como ferro, fósforo e cálcio.
- É rica em betacaroteno, que atua como antioxidante e combate a formação de radicais livres.
- É essencial para a visão, unhas e cabelos e auxilia o desenvolvimento ósseo.
- Retarda o envelhecimento precoce do organismo.
- É fonte de licopeno, um fitoquímico com importante atuação na defesa do organismo.
- Contribui para o bom funcionamento do intestino, por conter fibras, e atua como calmante, devido à alta concentração de açúcar e frutose, razão pela qual deve ser consumida moderadamente, em especial por diabéticos.







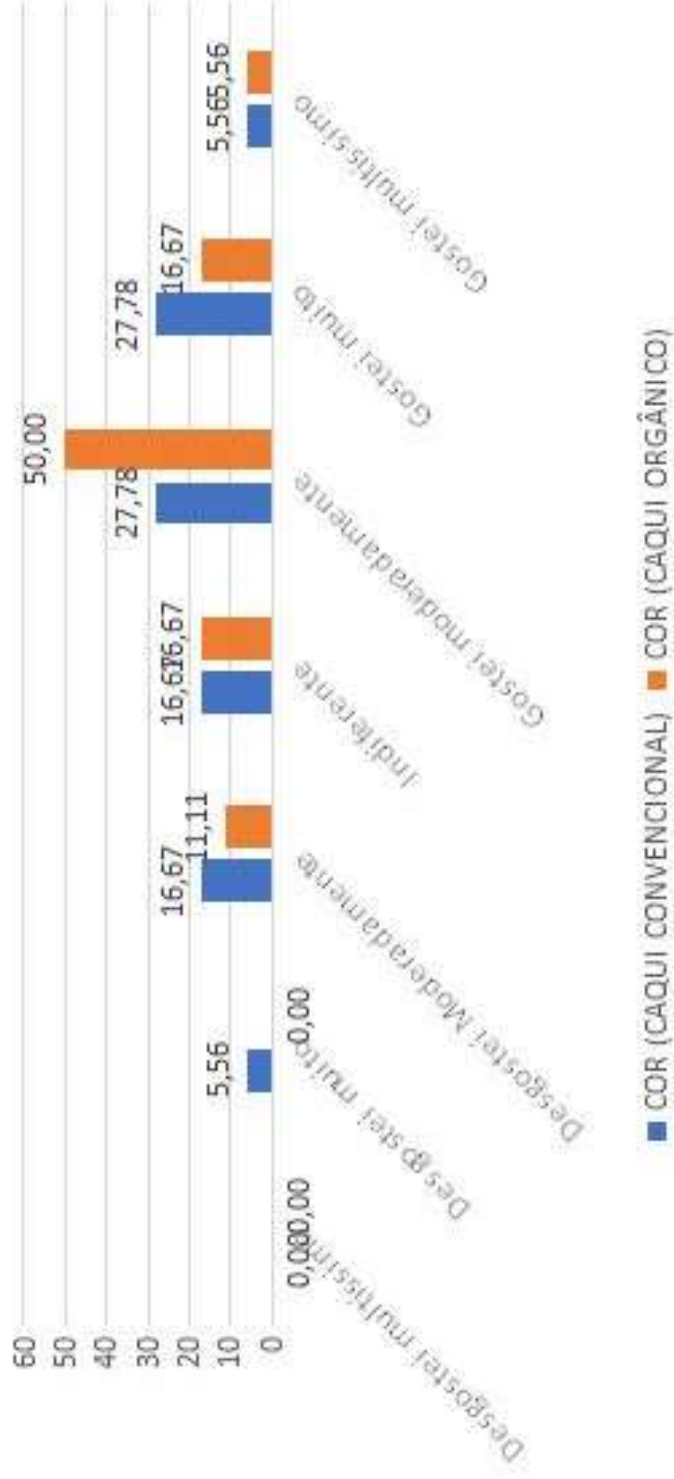
## MATERIAL E MÉTODOS

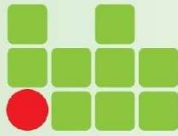
- Os testes sensoriais dos frutos foram realizados no Laboratório de Alimentos do IFSC.
- Foram colocadas amostras de frutas (Caqui) sobre duas bancadas (1 e 2);
- O levantamento de atributos foi realizado pelo método tradicional (Dutcosky, 1996), onde o produto é oferecido à equipe de provadores com uma lista completa de atributos sensoriais que caracterizam o produto;
- A lista possui o número das amostras e foram avaliadas cor, odor e sabor com notas entre 1 a 7;
- Os degustadores detectaram e registraram notas para os atributos sensoriais percebidos nas amostras apresentadas, através do grau de cada característica ou qualidade percebida na amostra em questão.
- Das 30 análises realizadas apenas 18 amostras foram validadas.



# RESULTADOS E DISCUSSÃO

ANÁLISE SENSORIAL PARA COR



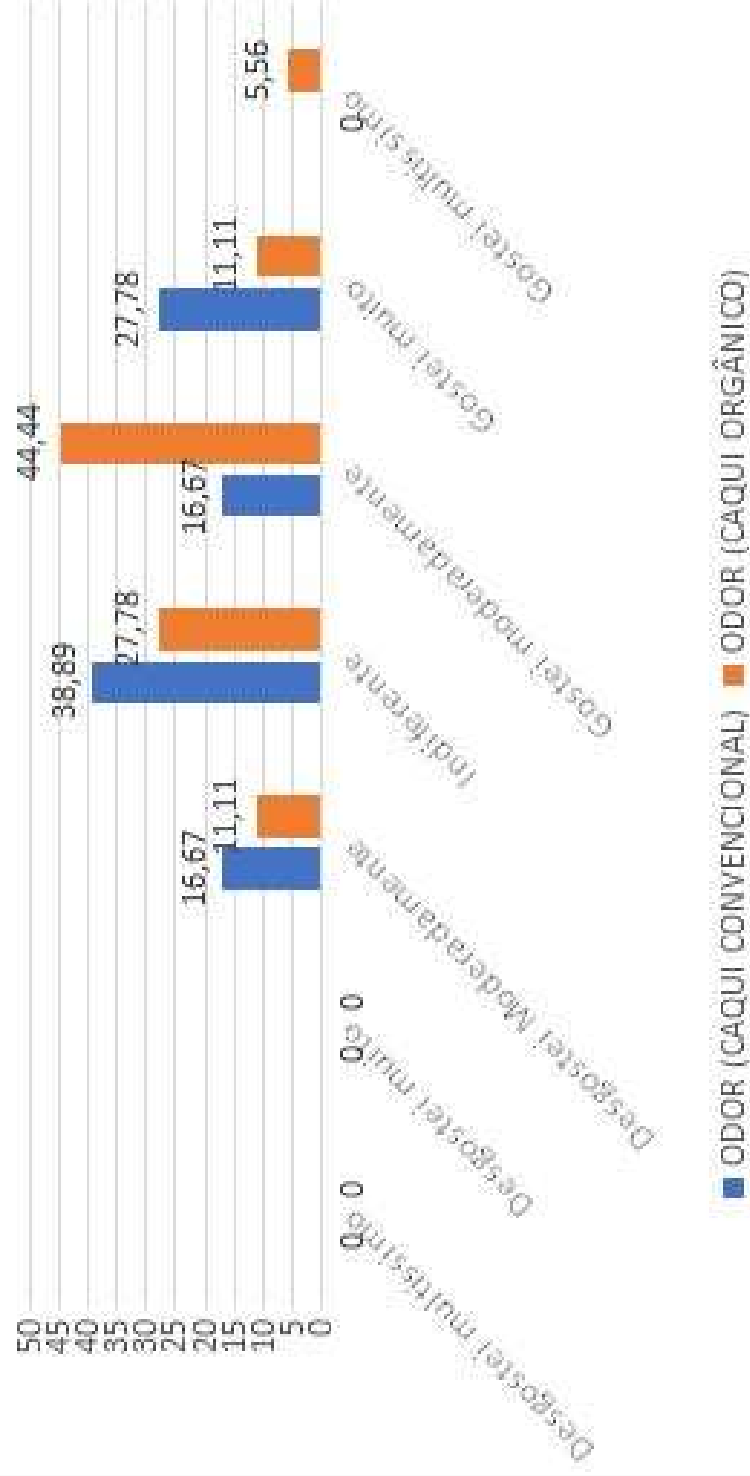


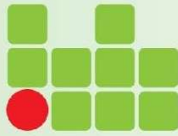
INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA  
1909-2014

105  
ANOS

## ANÁLISE SENSORIAL PARA ODORES



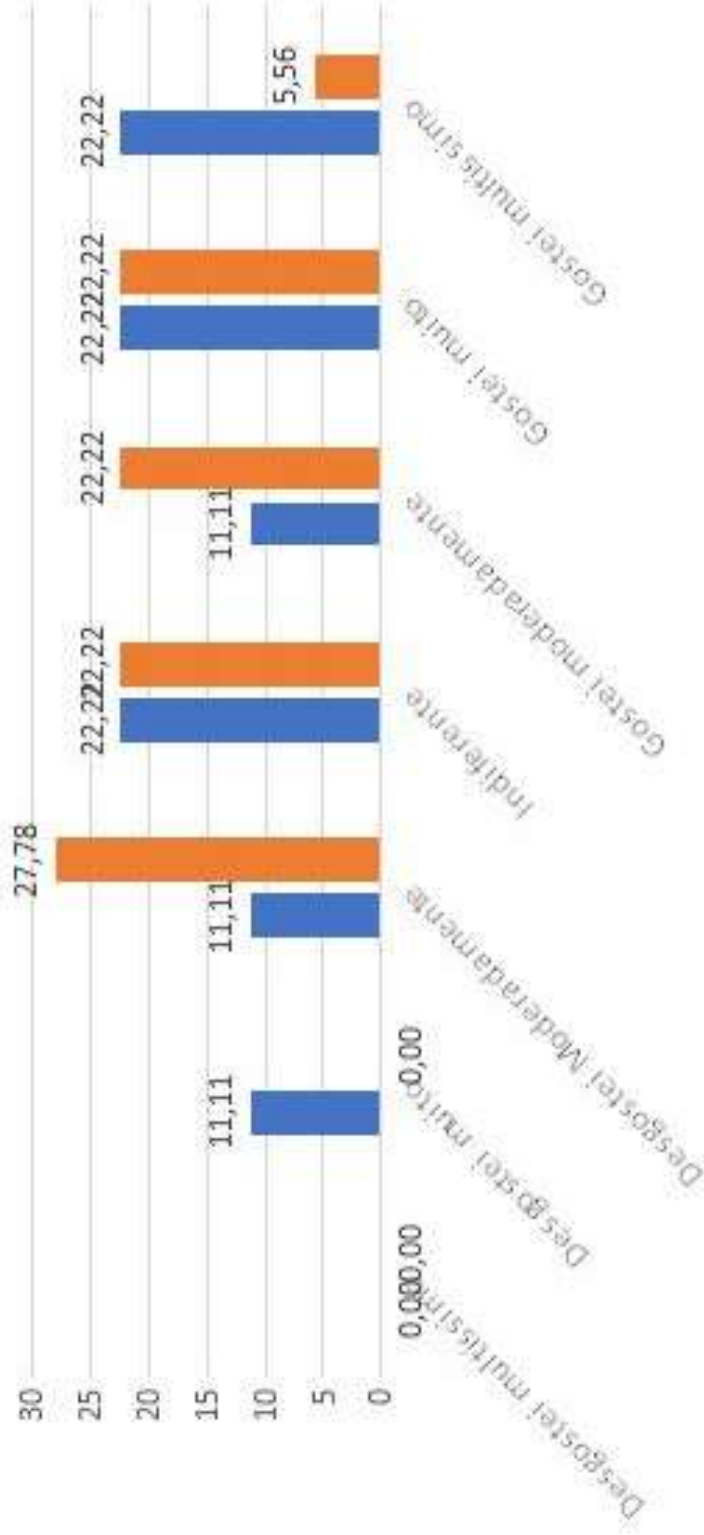


**INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA**

**REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA**  
1909-2014

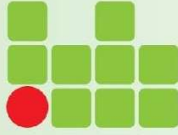
**105**  
ANOS

## ANÁLISE SENSORIAL PARA SABOR



■ SABOR (CAQUI CONVENCIONAL) ■ SABOR (CAQUI ORGÂNICO)





**INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA**

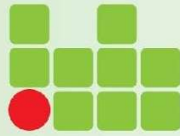


**105**  
ANOS

**REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA**  
1909-2014

- Quanto a escolha de compra os analistas foram unânimes em escolher o fruto cultivado de forma convencional.





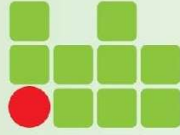
INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA  
1909-2014

105  
ANOS

## CONCLUSÕES

- Embora tenha havido unanimidade na escolha de compra de caqui convencional, foi observado que nas análises individuais não correspondem com essa opção;
- Enquanto a variável **sabor** teve uma avaliação distribuída regularmente entre as opções, **cor e odor** a principal opção foi para orgânico.



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA



REDE FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL  
E TECNOLÓGICA  
1909-2014

105  
ANOS

# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[http://www.iac.sp.gov.br/areasdepesquisa/frutas/frutiferas\\_cont.php?nome=Caqui](http://www.iac.sp.gov.br/areasdepesquisa/frutas/frutiferas_cont.php?nome=Caqui), acessado no dia 24/02/2018 às 9:20.