

Categoria
Pôster (FACEG)

ANÁLISE SENSORIAL DE TOMATES PRODUZIDOS EM DIFERENTES SUBSTRATOS

Rodrigo Fernandes de Souza

O tomate juntamente com a cenoura e alface são as hortaliças mais consumidas no Brasil. O cultivo desta hortaliça pode ser realizado de diferentes maneiras, desde cultivo em campo aberto, até em vasos contendo diferentes substratos. A qualidade sensorial do tomate é uma ferramenta de grande importância no processo de desenvolvimento e melhoria da qualidade dos produtos. Objetivou-se com este trabalho avaliar a influência de diferentes tipos de substratos na qualidade sensorial de tomates. O experimento foi conduzido em delineamento de Blocos ao acaso com 6 repetições. Foram utilizados três substratos para produção de tomates. Tratamento 1 Substrato comercial Plantimax®. Tratamento 2 Solo de subsuperfície e Tratamento 3 50 % de solo e 50% de Substrato Comercial Plantimax®. Frutos de tomate foram colhidos em mesmo estágio de desenvolvimento e maturação e servidos a 50 provadores não treinados. Foram avaliados através de escala hedônica as características sabor, odor, textura e grau de suculência com atribuição de notas de 1 a 9. Os dados coletados foram submetidos a análise de variância utilizando-se o Software estatístico Assistat Beta 7.7. Não houve diferença estatística para nenhuma das características avaliadas, mostrando que o substrato não influencia na qualidade sensorial de tomates.

Palavras Chave: Sabor; Grau De Suculência; Características Sensoriais; Solanum Lycopersicum