



COINTER PDVAgro 2020

V CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 02 a 05 de dezembro

ISSN:2526-7701 | PREFIXO DOI:10.31692/2526-7701

ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO DE MIRITI (BURITI) DE DUAS FORMAS DIFERENTES DE CONSUMO, COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE IGARAPÉ-MIRI/PA

ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO MIRITI (BURITI) DE DOS FORMAS DE CONSUMO DIFERENTES, COMERCIALIZADO EN EL MUNICIPIO DE IGARAPÉ-MIRI/PA

SENSORY ANALYSIS OF MIRITI (BURITI) WINE FROM TWO DIFFERENT FORMS OF CONSUMPTION, MARKETED IN THE MUNICIPALITY OF IGARAPÉ-MIRI/PA

Apresentação: Pôster

Ivan Carlos da Costa Barbosa¹; Diego Fabricio Santa Rosa Cardoso²; Allyson Allennon Pinheiro do Rosário³; Ewerton Carvalho de Souza⁴; Antônio dos Santos Silva⁵

INTRODUÇÃO

O buritizeiro ou miritizeiro (*Mauritia flexuosa* L.f.) é uma palmeira da família Arecaceae, encontrada nos estados do Pará, Amazonas, Amapá, Rondônia, Goiás, Bahia, Minas Gerais, Mato Grosso, Ceará, Maranhão, Piauí e Tocantins (MANHÃES, 2007; SOUZA, 2004).

O buriti é importante, pois é totalmente aproveitável, desde as folhas (ou palhas) até a raiz, dele são fabricados cestos, bolsas, vassouras, móveis, paredes, cercas, sucos, óleo, remédios, o vinho da polpa do fruto entre outros usos (SOUZA e VIANA, 2018).

O aproveitamento de frutos nativos na incrementação da dieta alimentar torna-se característica crescente à população brasileira (CASTRO et al., 2014). E sabor exótico do buriti está ganhando cada vez mais espaço em sorveterias nas grandes cidades (SAMPAIO e CARRAZZA, 2012).

Para o município de Igarapé-Miri, o consumo do vinho extraído do fruto de buriti possui um alto valor significativo e socioeconômico. Devido a possibilidade de utilizar o buriti como complementar ao provimento de renda hoje oriunda principalmente do açaí (SOUZA, 2016).

¹ Doutorado em Ciências Ambientais, Universidade Federal do Pará, ivan.barbosa1212@gmail.com

² Graduação em Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, diicardoso18@gmail.com

³ Graduação em Farmácia, Universidade Federal do Pará, allysonalleno@gmail.com

⁴ Doutorado em Química, Universidade Federal Rural da Amazônia, ewerton.carvalho@ufra.edu.br

⁵ Doutorado em Química, Universidade Federal do Pará, ansansilva47@gmail.com

ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO DE MIRITI (BURITI) DE DUAS FORMAS

No entanto, mesmo com a sua importancia para essas comunidades, estudos acerca das características de frutos do cerrado são escassos na literatura (SILVA et al., 2008). Assim, visando divulgar e produzir conhecimento sobre essa espécie, mas especificamente do seu consumo, objetivou-se a produção deste trabalho.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O buritizeiro é uma palmeira majestosa, de porte arbóreo, que desperta admiração em quem a conhece (SAMPAIO e CARRAZZA, 2012). O mesmo pertence ao Reino Plantae, a Divisão Magnoliophyta, a Classe Liliopsida, a Ordem Arecales, a família Arecaceae, ao Gênero *Mauritia* e a espécie *M. flexuosa* (SOUZA e VIANA, 2018).

O período de safra do miriti e, portanto, em que se realiza o extrativismo do fruto compreende o período de inverno amazônico, com ápice entre os meses de janeiro a maio (SOUSA et al., 2015). Segundo Sousa (2016), o consumo de miriti se dá predominantemente no inverno, quando ocorre a safra da palmeira e entressafra do açaí, o que o situa como principal substituto do último na dieta ribeirinha.

A polpa fibrosa e oleosa (mesocarpo) pode ser consumida in natura e se constitui na maior reserva natural de pró-vitamina A (carotenóides), muito superior ao observado nos óleos de dendê e de pequi (TAVARES et al., 2003; STI/CIT, 1985; MARIATH et al., 1989). Além disso, o miriti contribui significativamente para a segurança alimentar nas comunidades estudadas, pois garante, por meio da renda adquirida, o acesso dos ribeirinhos a outros alimentos e outros bens não produzidos por eles (SOUSA et al., 2015).

Para Costela e Duran (1982), a avaliação sensorial dos alimentos é uma função primária do homem, na qual os alimentos são rejeitados ou aceitos de acordo com as sensações sentidas ao observá-los, e a qualidade é diretamente proporcional à reação do consumidor. Logo, nota-se a necessidade de se desenvolver pesquisas com o buriti (miriti) que verifiquem sua aceitação no mercado, de forma a elusidar o investimentos de novos produtores na espécie.

METODOLOGIA

A matéria prima deste trabalho foi obtida de uma vendedora local auto denominada "batedeira de açaí" no município de Igarapé-Miri. Onde foram obtidos 8 litros do vinho de miriti (buriti) para a realização da análise sensorial.

Quanto ao processo de fabricação da amostra de vinho, foram necessários 12 quilos da fruta com toda a sua estrutura (semente e polpa) e 10 litros de água. Onde primeiro iniciou-se o processo de amolecimento da polpa do furto, em água quente. Posteriormente é feita a

separação da polpa presa na semente, onde é utilizada uma máquina denominada de bateadeira, onde se despeja o fruto e, aos poucos, se acrescenta água mineral.

Após a obtenção da amostra, a mesma foi dividida igualmente em duas parcelas de 4 litros, nas duas formas de consumo da população miriense denominadas de amostras S e C, onde a primeira continha apenas o vinho de miriti e a segunda havia o acréscimo de 500 gramas de açúcar para 4 litros do vinho. Em seguida foram armazenadas em um local refrigerado para garantir o sabor característico do vinho. As amostras obtidas estão expostas na Figura 1.

Figura 1: Amostra a do vinho de miriti.



Fonte: Autor (2017).

O teste de aceitação foi realizado com a participação de 100 voluntários escolhidos aleatoriamente no restaurante universitário da Universidade Federal do Pará. Cada voluntário realizou a degustação das duas amostras S e C, em recipientes contendo 40 ml dos vinhos cada, entre cada degustação foi servido um pouco de água (cerca de 50 mL) aos voluntários, afim de se tentar isolar os sabores de cada vinho, fazendo-se assim possível uma análise sensorial deste mais clara do produto. E em seguida responderam o questionário (Figura 2) que foi de acordo com o livro de Análise sensorial estudos com consumidores de Minim (2013).

Figura 2: Questionário aplicado durante a análise sensorial.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ- INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE- FACULDADE DE FARMÁCIA
DISCIPLINA: PIAP II
PESQUISA DE ACEITAÇÃO DO VINHO DE MIRITI COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE IGARAPÉ MIRI

ENTREVISTADO: _____ DATA: _____ IDADE: _____ SEXO: ()M ()F

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa de aceitação de um produto (**vinho de miriti**), caso você aceite participar desta pesquisa, saiba que seu nome não será divulgado, apenas sua opinião será feita parte de um banco de dados que será utilizado para fins de elaboração de trabalhos da disciplina PIAP II e possivelmente de trabalho em congresso. Você não terá nenhuma despesa com essa pesquisa, mas também não receberá nenhum provento por participar dela.

1. Experimente cada uma das amostras servidas a você, sendo que entre cada provação, beba um pouco de água, por favor, depois, dê uma nota para cada amostra servida conforme a escala abaixo.

(1) Desgostei extremamente	Amostra: _____	Nota: _____
(2) Desgostei muito		
(3) Desgostei moderadamente	Amostra: _____	Nota: _____
(4) Desgostei ligeiramente		
(5) Nem desgostei, nem gostei		
(6) Gostei ligeiramente		
(7) Gostei moderadamente		
(8) Gostei muito		
(9) Gostei extremamente		

2. Qual amostra você preferiu: R: _____

Fonte: Autor (2017).

ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO DE MIRITI (BURITI) DE DUAS FORMAS

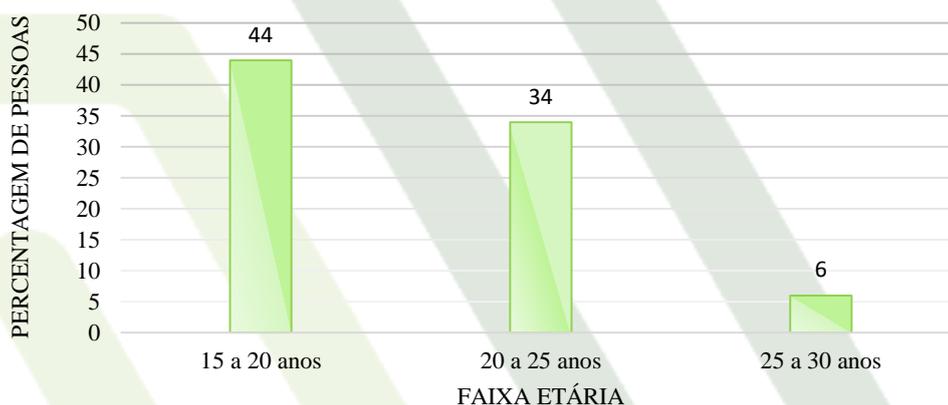
Por fim, foi solicitado aos voluntários que avaliassem as amostras de forma geral, utilizando escala hedônica estruturada em nove pontos variando entre os extremos (9) gostei extremamente e (1) desgostei extremamente, segundo Stone e Sidel (1993). E posteriormente esses resultados passaram por o teste estatístico de comparação de média t de *Student* para amostras independentes, utilizando 5% de significância, com a utilização do Software R.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os voluntários da pesquisa, após a degustação das duas amostras, responderam o questionário proposto. Sendo assim, após os cálculos de percentagem, notou-se que dos 100 voluntários, 54% eram do gênero masculino e 46 % do gênero feminino.

E em relação as faixas etárias predominantes entre os participantes da pesquisa, a Figura 4 demonstra as percentagens por faixa etária.

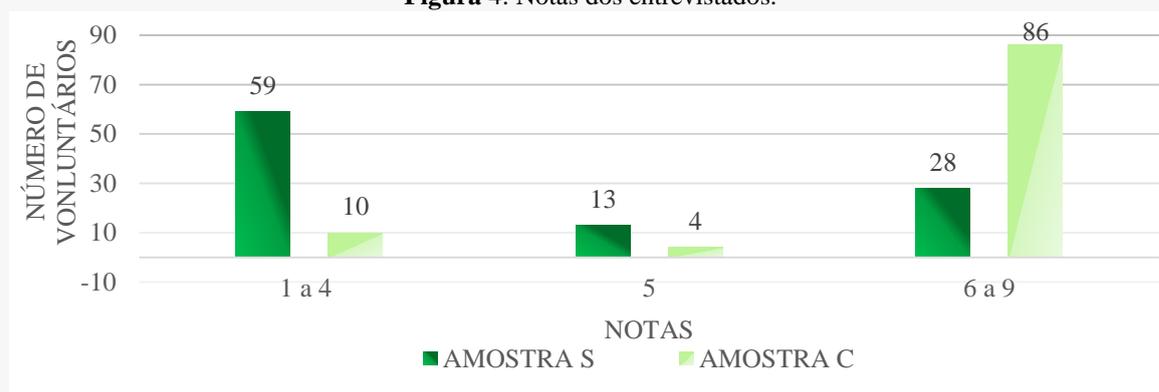
Figura 3: Faixa etária dos voluntários.



Fonte: Autor (2020).

Após os cálculos de percentagem, notou-se um predomínio de idade entre 15 e 19 anos de idade, que corresponderam a 44% dos participantes, em seguida da faixa entre 20 e 24 anos, correspondendo a 34%, as faixas seguintes de 25 a 29 anos, 35 a 39 anos e 40 a 44 anos, cada uma correspondeu a 6% dos participantes, e por fim apenas 4% entre 45 a 54 anos.

Quanto as notas atribuídas por cada voluntário segundo o questionário proposto, os resultados gerados para cada amostra estão expostos na Figura 4.

Figura 4: Notas dos entrevistados.

Fonte: Autor (2020).

Em relação a amostra S sem açúcar, 59% dos voluntários atribuíram notas entre 1 a 4, 13% dos voluntários atribuíram a nota média de 5 e 28% dos voluntários atribuíram notas entre 6 e 9. Logo observou-se que a maioria dos voluntários demonstraram descontentamento na degustação da amostra S. Quanto a amostra C com adição de açúcar, 10% dos voluntários atribuíram notas entre 1 e 4, 4% atribuíram a nota média de 5 e a grande maioria de 86% dos voluntários atribuíram notas entre 6 e 9. O que demonstrou que a adição do açúcar tornou o vinho de miriti mais aceitável sensorialmente.

Após um cálculo de média geral das notas atribuídas para cada amostra, realizou-se a análise estatística *t de Student* afim de avaliar a possibilidade de diferença estatística entre as médias obtidas. As médias obtidas foram de 4,48 para amostra S e de 6,88 para amostra C e, o teste estatístico aplicado com ($p < 0,05$) revelou haver diferença estatística entre as médias ressaltando a preferência dos voluntários pela amostra de maior média.

Este teste está em consonância com a resposta do segundo item do questionário, o qual questionou a preferência dos voluntários entre as amostras, a percentagem de preferência entre os voluntários. A amostra S foi preferida por cerca de 14% dos voluntários, enquanto a amostra C obteve 86% dessa preferência. Portanto, notou-se a ampla preferência dos voluntários pela amostra C, que é a amostra que possui açúcar. Logo, neste caso a adição do açúcar tornou o produto mais consumido, o que pode ser usado como estratégia por comerciantes do produto.

CONCLUSÕES

De e acordo com os resultados apresentados, foi observado que houve uma diferença de preferência dos voluntários entre amostras C e S propostas, sendo a amostra C, a de vinho de miriti com açúcar, a qual apresentou maior aceitação por parte dos voluntários. Portanto, o acréscimo de açúcar gerou uma mudança de avaliação e de consumo do produto.

ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO DE MIRITI (BURITI) DE DUAS FORMAS

Sendo assim, nota-se a importância da produção de trabalhos científicos, que possibilitem o conhecimento profundo a respeito do processo de preferência de consumo, como também das propriedades físico-químico e nutricional do fruto do miriti, afim de estimular o mercado consumidor tanto em Igarapé-Miri quanto em outras regiões que possuem esta espécie.

REFERÊNCIAS

CASTRO, D. S. de.; SOUSA, E. P. de.; NUNES, J. S.; SILVA, L. M. de M.; MOREIRA, I. dos S. Caracterização física e físico-química de polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*). **Revista Verde** (Mossoró – RN - Brasil), v 9. , n. 2 , p. 117 - 120, 2014.

COSTEL, E; DURAN, L. El análisis sensorial em el control de calidad de los alimentos. IV. Realización y análisis de los datos. **Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia**, v. 22, n. 1, p. 1-21, mar. 1982.

MANHÃES, L. R. T. Caracterização da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*, Mart.): um potente alimento funcional. **Dissertação Mestrado**. Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2007. 78p.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial - estudos com consumidores**. 3ª Edição. Ed: UFV, 2013.332p.

SAMPAIO; M. B., CARRAZZA; L. R. **Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto e da Folha do Buriti (*Mauritia flexuosa*)**. Brasília, DF – 2012,80p.

SILVA, M. R.; LACERDA, D. B. C. L.; SANTOS G. G.; MARTINS, D. M. de O. Caracterização química de frutos nativos do cerrado. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.38, n.6, p.1790-1793, 2008.

SOUSA, F. F. de.; BARROS, F. B.; VIEIRA-DA-SILVA, C. Miriti: alimentação e renda na várzea amazônica, Abaetetuba-PA. **Cadernos de Agroecologia** – ISSN 2236-7934 – Vol 10, Nº 3 de 2015.

SOUSA, F. F de. Miriti: o açaí do inverno? Extrativismo, comercialização e consumo de frutos de *Mauritia flexuosa* L.f. no estuário amazônico. **Dissertação de mestrado**. Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável, Universidade Federal do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental.2016.

SOUZA, J. S. I. **Enciclopédia agrícola brasileira**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo EDUSP/ESALQ, 2004. 512p.

SOUZA, N. F. da S.; VIANA, D. dos S. F. Aspectos ecológicos e potencial econômico do Buriti (*Mauritia flexuosa*). **AGRARIAN ACADEMY**, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.5, n.9; p. 5 3 5 2018.

STONE, H. E.; SIDEL, J. L. 1993. Sensory evaluation practices. Ed: **Academic, New York**, pp 338.