

RESUMO - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: CIÊNCIAS
SENSORIAIS E COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR

**USO DA METODOLOGIA CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) PARA
DESCREVER O PERFIL SENSORIAL DE FRUTOS NATIVOS BRASILEIROS
ATRAVÉS DA MEMÓRIA SENSORIAL**

Jadi Barros Heliodoro (jbheliodoro@gmail.com)

Michele Nayara Ribeiro (michele.ribeiro01@gmail.com)

Ana Paula Aparecida Pereira (pereira.anap23@gmail.com)

Os seres humanos são capazes de interpretar e memorizar várias informações sensoriais de alimentos e bebidas. As informações visuais, como cor e forma, estão entre os principais fatores que determinam as expectativas sensoriais e hedônicas. Entender como o consumidor percebe os alimentos é fundamental para traçar estratégias de mercado. Os frutos nativos brasileiros são reconhecidos por sua qualidade sensorial excepcional, com sabores e aromas únicos. Entretanto, a maioria permanece desconhecida, tendo seu consumo limitado apenas à população local. Tal fato demonstra a importância da popularização desses frutos, visando facilitar o acesso a eles, aumentando a oferta e, conseqüentemente, reduzindo os preços. Desse modo, o presente estudo teve como objetivo descrever o perfil sensorial dos frutos nativos bocaiuva, buriti, grumixama, jatobá, pitanga e umbu, utilizando a memória sensorial dos consumidores. Através de uma pesquisa on line, os consumidores avaliaram seis fotografias dos frutos e selecionaram os atributos que melhor caracterizava cada fruto. Um total de 562 consumidores brasileiros, maiores de 18 anos, responderam as questões referentes à memória sensorial

de acordo com imagens dos frutos. A avaliação sensorial foi realizada utilizando uma escala hedônica de 9 pontos. Também foi utilizado o método Check-all-that-apply (CATA) para avaliação dos atributos de aparência, aroma, sabor e textura. As respostas foram analisadas por meio de estatística descritiva e multivariada. Os consumidores respondentes eram 24,73% homens e 75,27% mulheres, com idade entre 21 e 34 anos (51,96%). A maioria dos participantes eram residentes das regiões Centro-oeste e Sudeste (58,9%). Notou-se que não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as frutas grumixama, pitanga e umbu em relação a memória hedônica, sendo os frutos mais bem aceitos ($> 7,5$). Além disto, apresentaram boa correlação entre si, sendo caracterizados por atributos sensoriais como azedo, macio, suculento, pequeno, agridoce, refrescante, suave, mastigável, saboroso e doce. Em contrapartida, o jatobá, descrito pelos participantes como grande, seco, farináceo e amargo, foi o único fruto com baixa aceitação (5,38), diferindo estatisticamente de todos os frutos ($p < 0,05$). Portanto, os frutos nativos estudados demonstraram boa aceitação sensorial que, combinadas ao potencial nutricional, resultam em estímulo para a valorização comercial destes frutos.