

# ACEITABILIDADE DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE CALDA DE COMPOTA DE FIGO PARA AMBOS OS SEXOS

Patrick Luan Ferreira dos Santos<sup>1</sup>

Heitor Pontes Gestal Reis<sup>2</sup>

Gisele Cristina Frigério<sup>3</sup>

Henrique Duarte Nardy<sup>4</sup>

Maria Carolina Giraldi dos Santos<sup>5</sup>

## 1 INTRODUÇÃO

O figo (*Ficus carica* L.) é um fruto, que pertence à família Moraceae. O gênero *Ficus* compreende cerca de 1000 espécies, entre árvores, arbustos, plantas sarmentosas nativas de regiões tropicais e sub-tropicais. O fruto produzido é doce, saboroso e com uma polpa consistente (LORENZI; SOUZA, 2001). Contudo, os causadores de perdas da qualidade do fruto são grandes, entre eles destaca-se: colheita e embalagens inadequadas, falta de padronização do produto na classificação e péssimas condições de transporte e armazenamento (CHAIM et al., 2006)

Assim, o desenvolvimento de técnicas e meios de conservação pós-colheita, pode reduzir as perdas no transporte e manter os frutos com boa qualidade para consumo por mais tempo, vem sendo necessárias, e uma das alternativas encontradas, é a produção de doces em compotas, que são muito apreciadas na culinária de diversos países (CHAIM et al., 2006).

No Brasil, desde o final dos anos 90 a produção de figo em calda tem aumentado em decorrência da grande aceitação deste produto por parte dos consumidores brasileiros, de uma maior oferta de figo no mercado nacional e da falta de técnicas agrícolas e recursos financeiros que garantam a completa maturação do figo na planta (ALMEIDA et. al., 1999), além de ser um excelente meio de conservação pós-colheita e, agregação de valor ao produto.

Apesar do figo em calda ser bastante consumido, pouco se conhece sobre a qualidade das conservas disponíveis no mercado brasileiro. São escassas as publicações nacionais sobre qualidade de figo em calda, notadamente àquelas que se referem à metodologia de avaliação sensorial. Ainda que, a literatura e a

---

1 UNESP/Ilha Solteira-SP, Brasil. E-mail: patricklfsantos@gmail.com

2 UNESP/Ilha Solteira-SP, Brasil. E-mail: heitor\_reis@hotmail.com

3 UNESP/Ilha Solteira-SP, Brasil. E-mail: iselecfrigério@gmail.com

4 UNESP/Ilha Solteira-SP, Brasil. E-mail: henriquenardy@gmail.com

5 UNESP/Ilha Solteira-SP, Brasil. E-mail: mcgiraldi@hotmail.com

legislação vigente sejam mais ricas no que se refere a padrões de qualidade de compotas de figo, é grande a diversidade entre as matérias-primas empregadas no Brasil e em outros países, e as expectativas destes mercados consumidores diferem sensivelmente (CORREIO GOURMAND, 2011).

Contundo, existe ainda o fator de aceitação do produto, realizado através da análise sensorial. Onde a percepção das características de um produto pelo consumidor pode ser influenciada por diversos fatores individuais que afetam a percepção dos atributos sensoriais, os quais interagem com fatores fisiológicos, comportamentais e cognitivos (NORONHA; DELIZA; SILVA, 2005), além de que o gênero (feminino e masculino) exerce influência na hora da escolha. Parte da dificuldade na realização de pesquisas nessa área reside na complexidade e na diversidade das influências no momento de escolha e consumo de alimentos (STEENKAMP, 1997).

Assim, visando a conservação e aumento da “vida pós-colheita” dos frutos de figo, este trabalho teve como objetivo a realização de uma análise sensorial e aceitabilidade de diferentes composições de calda de compota de figo para ambos os sexos.

## 2 METODOLOGIA

Os frutos de figo (*Ficus carica*) utilizados no presente trabalho foram produzidos em experimentos montados na Fazenda de Ensino, Pesquisa e Extensão da UNESP/Câmpus de Ilha Solteira, localizada no município de Servíria – MS. Os frutos foram colhidos no dia 03/04/2013 e transferidos para o laboratório de Tecnologia de Alimentos da UNESP campus de Ilha Solteira/SP, onde foram selecionados e cortados longitudinalmente, posteriormente foram higienizados e levados para congelar durante o período de 4 semanas. Logo após foram divididos em três porções, sendo usada uma calda para cada tipo:

**Tratamento 1:** figo + mel (1:1)

**Tratamento 2:** figo + mel + açúcar (1:0,5:0,5)

**Tratamento 3:** figo + açúcar (1:1)

Após a formulação das caldas, as mesmas foram levadas quentes em recipientes de vidro devidamente esterilizados, pasteurizados, resfriados e armazenados em temperatura ambiente. A análise sensorial foi realizada 26 dias após o processamento no dia 28/05/2013, no laboratório de análise de alimentos, do campus da UNESP de Ilha Solteira/SP, empregando a escala hedônica, onde o provador expressou sua aceitação pelo produto seguindo uma escala previamente estabelecida onde variava gradativamente. Foram registradas as percepções de cada provador em uma ficha de avaliação quanto aos atributos cor, aroma, sabor e textura seguindo uma escala hedônica de nove pontos (figura 1) sugerida por Chaves e Sproesser (2005). A ficha de respostas foi entregue a 50 indivíduos não treinados (25 mulheres e 25 homens) entre 18 a 52 anos, dessa forma foi possível avaliar as frequências de aceitação, rejeição e dúvida de cada provador, bem como o índice de aceitabilidade (IA), tendo como base

notas médias obtidas no teste de preferência. Para o cálculo, foi adotada a seguinte expressão (CHAVES; SPROESSER, 2005):

$$IA = \frac{B \times 100}{C}$$

Onde B é a nota média obtida para o produto e C é a nota máxima dada ao produto. Para avaliação da intenção de compra, utilizou-se a escala estruturada de 5 pontos (figura 1), na qual 5 representa a nota máxima “certamente compraria”, e 1 representa a nota mínima “certamente não compraria” (SILVA; DAMÁSIO, 1996).

O pH foi determinado utilizando-se um potenciômetro com eletrodo de vidro e o teor de sólidos solúveis com refratômetro de Abbe Carl Zeiss (CECCHI, 2003).

Utilizou-se o delineamento estatístico inteiramente casualizado, seguindo um esquema fatorial 3 x 2 (caldas x sexo) para o índice de aceitabilidade. Os resultados foram submetidos a análise de variância utilizando-se o programa estatístico SISVAR em que as médias dos tratamentos foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade (FERREIRA, 2000).

**Análise sensorial compota de figo**

Data: \_\_\_\_\_ Sexo: ( ) F ( ) M

Idade: ( ) \_\_\_\_\_

Você está recebendo 3 amostras codificadas, deguste uma por vez. Beba água entre a degustação de uma amostra e outra. Coloque a nota para cada característica de cada amostra de acordo com a escala abaixo.

1 – Desgostei extremamente  
 2 – Desgostei muito  
 3 – Desgostei moderadamente  
 4 – Desgostei ligeiramente  
 5 – Indiferente  
 6 – Gostei ligeiramente  
 7 – Gostei moderadamente  
 8 – Gostei muito  
 9 – Gostei extremamente

Características sensoriais	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3
Cor			
Aroma			
Sabor			
Textura			

Qual sua opinião sobre a compra dessas amostras? Por favor, responda com base nos números que seguem:

1 – Certamente não compraria  
 2 – Provavelmente não compraria  
 3 – Tenho dúvida se compraria  
 4 – Provavelmente compraria  
 5 – Certamente compraria

	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3
Intenção de compra (Nota)			

Fonte: Próprio autor.

**Figura 1.** Ficha de resposta com escala hedônica de 1 a 9 pontos e de 1 a 5 pontos, utilizada na análise sensorial. Ilha Solteira - SP, 2016.

### 3 REVISÃO DE LITERATURA

#### 3.1 Figo (*Ficus carica* L.)

Das espécies cultivadas, a figueira é uma das mais antigas e com muitas referências simbólicas, tendo sido a primeira planta descrita na Bíblia, “Adão vestiu suas folhas ao descobrir que estava nu”. Muitos povos da antiguidade a respeitavam e a consideravam árvore sagrada. A figueira, pertence à família das Moraceas. O gênero *Ficus* abrange cerca de 1000 espécies, a maioria das quais, interessantes apenas para a jardinagem, porém, as únicas espécies de valor econômico são as espécies *carica* (MAIORANO, 2013).

É considerada uma fruta muito energética, pois possui uma grande quantidade de açúcar, também é rica em fósforo, potássio e cálcio. Segundo dados da FAO (2012), a figueira é uma das espécies frutíferas de grande expressão econômica e com grande expansão mundial, pois apesar de ser considerada uma espécie de clima temperado, apresenta boa adaptação a diferentes tipos de clima e solo.

Atualmente, ocupa o terceiro lugar na exportação brasileira de frutas temperadas, após a maçã e a uva. O figo é cultivado em mais de 20 países e o Brasil é o 10º produtor mundial com aproximadamente 25.727 toneladas, uma produção inferior aos países árabes, como o Egito com 304.000 toneladas, a Turquia com 205.000 toneladas e a Argélia com 79.000 toneladas.

No Brasil, são destinados 2.934 ha à ficicultura, sendo que as principais regiões produtoras são: Rio Grande do Sul, com aproximadamente 40% da produção, São Paulo com aproximadamente 21% e Minas Gerais com 19%. A quase totalidade dos frutos colhidos no Rio Grande do Sul é destinada ao processamento industrial. A maior parte do figo de mesa, destinado ao mercado nacional e internacional, é cultivado no Estado de São Paulo, principalmente nas cidades de Valinhos (3,9 mil toneladas) e Campinas (4,3 mil toneladas). Entretanto, as perdas de qualidade dos frutos de figo após a colheita são grandes, sendo necessárias técnicas para amenizar essa situação.

#### 3.2 Compota de figo

Sabendo-se que compota de figo é o produto obtido de frutas inteiras, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, cobertas com calda de açúcar e que depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado. Considera-se encaminhamento da matéria-prima a agroindústria, todas as etapas percorridas por estas: colheita, higienização, transporte, pré-preparo e processamento (SANTOS; PFÜLLER, 2014).

Segundo, Correio Gourmand, (2011), as compotas se conservam por muitos meses quando acondicionadas em vidros esterilizados e bem tampados e guardadas em geladeira; ou preparadas diretamente em recipientes próprios para compotas, encontrados nas casas especializadas em utensílios domésticos, cozidas em banho-maria hermeticamente fechadas.

No Brasil, os figos destinados à fabricação de compotas pertencem geralmente a cultivar Roxo, e são colhidos em sua quase totalidade no estágio verde, quando pesam três vezes menos que o figo maduro (VENDRUSCOLO, 1988).

Fatores como a variedade e o estado de maturação das frutas empregadas no processamento de figos em calda afetam as características sensoriais de aparência, aroma, sabor e textura do produto final (JACKIX, 1982 apud ALMEIDA et al., 1999). E, ainda, tem-se a questão que a qualidade sensorial de um alimento é também função dos padrões culturais, étnicos e sócio-econômicos do consumidor (MEILGAARD; CIVILLE, 1987 apud ALMEIDA et al., 1999).

Desde os anos 90, a questão da qualidade tem recebido especial atenção de países que mantêm um mercado comum, como é, o caso dos países que compõem o MERCOSUL. A definição de padrões de qualidade comuns para os produtos produzidos pelos países membros do MERCOSUL garantiria a competitividade neste mercado. Assim, o estabelecimento de metodologias sólidas que possibilitem a caracterização e a padronização dos produtos comercializados neste mercado tem sido exigido pelos governos membros do MERCOSUL (ALMEIDA et al., 1999).

Assim, a criação de compotas permite criar um meio hostil ao desenvolvimento de microrganismos prejudiciais à saúde humana, conservando a fruta por períodos relativamente longos. Mesmo muitos microrganismos utilizando exatamente o açúcar para crescerem, a concentração muito elevada de açúcar nas compotas cria uma solução hipertônica, isto é, a compota passará a ter uma concentração em soluto muito maior do que o meio interno dos microrganismos. Desta forma, a água no seu interior vai sair para o meio externo num processo designado por osmose, isto é, a água irá sempre movimentar-se para o meio de maior concentração de forma a diluí-lo e tentar manter a concentração entre os dois meios igual. Ao perder muita quantidade de água os microrganismos ficarão impossibilitados de se reproduzir e acabarão por morrer

### **3.3 Análise sensorial**

De acordo com o IFT (Institute of Food Science and Technology) (2001), a análise sensorial é uma técnica utilizada para analisar, medir, interpretar e provocar as reações produzidas pelos atributos dos alimentos e materiais, como elas são percebidas pelos órgãos dos sentidos; visão, olfato, gosto, tato e audição, que estão relacionadas com a textura visual, cor, tamanho, forma e odor dos alimentos.

Embora percepção sensorial e sensação sejam dois conceitos diferentes, ambos são usados frequentemente para complementar um ao outro, o que muitas vezes não está claro para os consumidores e até mesmo para os pesquisadores de alimentos. Sensação é uma ação de resposta de um receptor sensorial a estímulos externos (quimiorreceptores para o gosto e estímulos de cheiro; mecanorreceptores de pressão, tensão, vibração, etc). Assim, a sensação

é resposta fisiológica que, em teoria, pode ser quantificada através da análise de métodos apropriados. No entanto, a percepção é, geralmente, parecer dado por um sujeito com base em informações recebidas através da sensação. A percepção é, portanto, influenciada por fatores fisiológicos, psicológicos, bem como os fatores culturais. Os psicólogos referem-se à percepção sensorial como processo que contém três fases: a estimulação da recepção, processamento de informação e percepção (CHEN, 2014).

O estabelecimento da relação entre medição instrumental e percepção humana tem sido o principal foco de estudos sensoriais. Sob a ótica da técnica, atualmente, há pouca dificuldade em empregar um instrumento para medições precisas dos muitos estímulos sensoriais. No entanto, como quantificar a escala da percepção do ser humano ainda exige mais pesquisas (OLIVEIRA, 2016).

Assim, a “máquina” de análise sensorial é composta pelos nossos sistemas sensoriais: olfativo, gustativo, tátil, auditivo e visual, sendo que esses sistemas avaliam os atributos dos alimentos, ou seja, suas propriedades sensoriais (ANZALDÚA-MORALES, 1994).

#### 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A Tabela 1 apresenta os valores de pH e sólidos solúveis dos tratamentos, e nota-se que T3 apresentou a menor acidez quando comparado a T1 e T2 que apresentaram resultados semelhantes, entretanto o Tratamento 1 apresentou a calda mais acida. Em relação aos Sólidos Solúveis, T1 composto por figo + mel (1:1), apresentou o maior teor com 87,49 ° Brix, e T2 composto por figo + mel + açúcar (1:0,5:0,5) o menor resultado (83,38 ° Brix).

**Tabela 1.** Resultados das análises de pH e sólidos solúveis dos tratamentos, Ilha Solteira-SP, 2016

Tratamento	pH	Sólidos Solúveis (° Brix)*
T1 – F + M (1:1)	4,55	87,49
T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	4,79	83,38
T3 – F + A (1:1)	5,81	86,37

\* Brix a 25°C; F=figo; M=mel; A=açúcar

A Tabela 2 apresenta a frequência de aceitação, rejeição e indiferentes das compotas de figo, para os atributos cor, aroma, sabor e textura, avaliado pelos provadores de ambos os sexos no teste sensorial.

**Tabela 2.** Frequência de aceitação e rejeição das compotas de figo, para os atributos cor, aroma, sabor e textura, avaliado pelos provadores de ambos os sexos no teste sensorial. Ilha Solteira-SP, 2016.

Tratamento	Frequência (%)						
	Aceitação*		Indiferentes**		Rejeição***		
	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino	
Cor	T1 – F + M (1:1)	82,77	90,19	6,29	9,81	3,76	0,0
	T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	89,95	76,62	8,99	15,82	8,23	7,57
	T3 – F + A (1:1)	77,81	96,77	12,13	0,0	10,06	3,23
Aroma	T1 – F + M (1:1)	85,03	97,85	14,97	0,0	0,0	2,15
	T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	92,06	91,03	7,94	5,05	0,0	3,92
	T3 – F + A (1:1)	94,05	83,07	5,95	10,46	0,0	7,47
Sabor	T1 – F + M (1:1)	96,17	95,96	0,0	0,0	3,83	4,04
	T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	95,10	56,19	4,90	11,11	0,0	32,70
	T3 – F + A (1:1)	93,43	80,22	2,92	0,0	3,65	19,78
Textura	T1 – F + M (1:1)	90,74	85,49	9,26	5,75	0,0	8,76
	T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	97,47	72,93	2,53	5,05	0,0	22,02
	T3 – F + A (1:1)	85,95	78,27	8,45	0,0	5,59	21,73

F=figo; M=mel; A=açúcar. \*Aceitação=soma das frequências das notas 6 a 9;

\*\*Indiferente=frequência da nota 4; \*\*\*Rejeição=soma das frequências das notas 1 a 4. N= 25 homens; 25 mulheres

Observa-se na Tabela 2 que para o atributo cor, no sexo masculino, 89,95% dos homens preferiram a compota 2, e a menos aceita foi T3 com 77,81%. Já para o sexo feminino, observa-se uma grande diferença na aceitação das caldas, e uma relação inversa ao sexo masculino, pois T2 foi a compota menos aceita (76,62%), enquanto T3 a melhor pontuada (96,77%). Sendo que, referido Tratamento não apresentou nenhuma frequência de dúvida (indiferente) pelo sexo feminino.

De acordo com Sousa et al. (2008), a cor é um dos mais importantes atributos sensoriais para a aceitação comercial de um produto alimentício, no entanto no presente estudo ouve uma relação inversa entre a preferência dos homens e das mulheres, não podendo distinguir qual foi o melhor tratamento para o atributo coloração.

Para o atributo Aroma, nota-se para o sexo masculino que o melhor resultado foi obtido por T3 com 94,04% de aceitação e 5,95% de indiferentes, não havendo rejeição do produto. Já a compota menos aceita se mostrou em T1 com 85,03% de aceitação e 14,97% de indiferentes, não havendo novamente rejeição do produto para o atributo aroma. Em relação ao sexo feminino, outra vez nota-se relação inversa da preferência dos homens. Enquanto T1 a compota mais aceita, obteve 97,85%, 0% e 2,15% de aceitação, indiferentes e rejeição respectivamente.

T3 foi a que menos agradou as mulheres, com 83,07% de aceitação, 10,46% de indiferentes e 7,47% de rejeição.

No atributo sabor, os homens se mostraram menos exigentes que as mulheres, onde T1 composto de figo + mel (1:1) foi o mais aceito (96,17%) e T3 o menos pontuado com 93,43%, contudo a diferença entre ambos é de apenas 2,67%. Já o sexo feminino, constatando T1 também como o melhor sabor (95,96%) e T2 como o menor resultado, com apenas 56,19% de aceitação, sendo que o mesmo tratamento para o sexo masculino constatou 95,10% de aceitação, sendo a diferença de ambos de 38,91%. Observa-se que tanto para homens quanto para mulheres a compota 1 composta de figo + mel (1:1) foi a mais aceita, isso se deve talvez, pelo fato de que ela apresentou maior acidez (pH=4,55) e maior teor de sólidos solúveis (87,49° Brix) (Tabela 1) quando comparada aos demais tratamentos. Já possivelmente as mulheres mostraram grande rejeição a compota 2, pelo fato da mesma apresentar o menor teor de sólidos solúveis (83,38° Brix),

Em relação à textura, novamente nota-se a maior exigência do sexo feminino, onde a frequência de aceitação dos homens ficou no intervalo de 97,47 a 85,95% sendo T2 e T3 as porcentagens extremas respectivamente. Já as mulheres mostraram resultados entre 85,49 a 72,93% sendo as frequências T1 e T2 extremas. Nota-se ainda que T2 se mostrou mais aceito pelos homens, enquanto para o sexo feminino foi o menos aceita.

Trabalhando com diferentes caldas em compota de mamão verde, Cardoso et al. (2012) observaram que no sexo masculino a característica textura não apresentou diferenças entre os tratamentos, sendo que as diferenças foram verificadas nos atributos aparência e sabor, onde em ambas o Tratamento composto de mamão + açúcar + mel (1:0,5:0,5) obteve as maiores médias. No presente estudo a compota composta figo + mel + açúcar (1:0,5:0,5) obteve as maiores frequências de aceitação nos atributos cor e textura para o sexo masculino.

No mesmo trabalho de Cardoso et al (2012), os autores constataram que para o sexo feminino também não foi verificada diferenças nas aparências dos tratamentos. As diferenças ocorreram no sabor e na textura que em ambas o Tratamento composto de mamão + açúcar + mel (1:0,5:0,5) obteve as maiores médias. No presente trabalho, nota-se que para o sexo feminino, o Tratamento 2 compostos da mesma proporção de açúcar e mel do trabalho citado, foi o que obteve as menores frequências para os dois referidos atributos (sabor e textura).

Ferreira et al. (2000), afirmam que o objetivo da avaliação sensorial é detectar diversidades entre os produtos baseado nas diferenças perceptíveis da intensidade de alguns atributos, contudo no presente trabalho, ouve distinção entre a aceitação de cada atributo para ambos sexos, mostrando que a preferência dos homens e das mulheres são diferentes. Fato esse é explicado por Lanzillotti e Lanzillotti (1999) que dizem que a aceitabilidade do produto é diferenciada pelo atributo sexo e idade, onde ambos são fatores intervenientes relevantes das características do consumidor, uma vez que se acredita serem as mulheres mais perspicazes para provas sensoriais. Onde no presente estudo, de uma forma geral, as mulheres se mostraram mais exigentes que os homens, pois os resultados do sexo feminino apresentaram menores frequências de aceitação quando comparados ao sexo masculino para os mesmos atributos avaliados.



Ainda, Anzaldáua-Morales (1994) afirma que juízes consumidores são pessoas selecionadas aleatoriamente, mas devem ser consumidores habituais ou potenciais do produto testado. Para aplicar estes testes é necessária uma equipe grande, sendo o mínimo usual para analisar um produto de 30 juízes, onde no presente estudo encontra-se 25 elementos de cada sexo. Contudo quando se deseja detectar pequenas diferenças recomenda-se 50 a 100 pessoas para montar o painel de análise. Fato esse talvez, que explique o porquê nenhuma das frequências obteve menos de 50% de aceitação das compotas.

A Tabela 3 apresenta o Índice de Aceitabilidade das compotas de figo, de ambos os sexos no teste sensorial, e nota-se que as todas porcentagens do sexo masculino para os três tratamentos são superiores as do sexo feminino. Enquanto a calda mais aceita do sexo masculino foi o Tratamento 2, composta de figo + mel + açúcar (1:0,5:0,5), essa mesma compota obteve o menor índice do sexo feminino, sendo que ambas diferem estatisticamente. Os resultados obtidos pelos homens não obtiveram diferença estatística entre as compotas, porém nos índices obtidos pelas mulheres, T2 apresentou o menor resultado, sendo estatisticamente diferente de T1.

Segundo Chaves e Sproesser (2005) o produto deve apresentar pelo menos 70% para ser considerado aceito para o comercio, assim apenas T2 avaliado pelo sexo feminino poderia ser descartado, contudo esse foi o tratamento que se mostrou mais aceito pelo sexo masculino.

**Tabela 3.** Índice de Aceitabilidade das compotas de figo, de ambos os sexos no teste sensorial. Ilha Solteira - SP, 2016.

Tratamento	Índice de Aceitabilidade (%)	
	Masculino	Feminino
T1 – F + M (1:1)	81,88 a A	78,52 a A
T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	82,02 a A	69,67 b B
T3 – F + A (1:1)	78,97 a A	74,14 ab A

CV (%) = 9,60

Médias seguidas de mesma letra minúscula na coluna, e mesma letra maiúscula na linha não diferem entre si ao nível de 5% de significância pelo teste Tukey. F=figo; M=mel; A=açúcar. N= 25 homens; 25 mulheres

A Tabela 4 apresenta as frequências de compra, dúvida e rejeição da intenção de compra das compotas de figo avaliado pelos provadores de ambos os sexos no teste sensorial, nota-se que para o sexo masculino o melhor resultado em T2, onde 80,60% dos homens comprariam a compota composta de figo + mel + açúcar (1:0,5:0,5), sendo que para o mesmo tratamento 15,24% dos homens se mostraram em duvida da compra e 4,16% não tiveram intenção de comprar.

Fato contrario se observa na intenção de compra do sexo feminino, onde para o mesmo Tratamento (T2), apenas 30,60% das mulheres comprariam a compota, as demais, 47,69% se mostraram em duvida e 21,71% rejeitaram o

produto. Ainda em relação ao sexo feminino, T1 e T3 apresentaram resultados semelhantes com 61,30 e 61,57% de intenção de compra respectivamente. Contudo, T1 não obteve nenhuma rejeição do produto, pois os 38,70% restante se mostraram em dúvida da aquisição do mesmo. Já T3 apresentou a porcentagem de 18,06% de dúvida, e 20,37% de rejeição da aquisição da compota.

**Tabela 4.** Frequência de compra, dúvida e rejeição da intenção de compra das compotas de figo, avaliado pelos provadores de ambos os sexos no teste sensorial. Ilha Solteira, 2016.

Tratamento	Frequência (%)					
	Compra*		Dúvida**		Rejeição***	
	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino	Masculino	Feminino
T1 – F + M (1:1)	64,29	61,30	33,33	38,70	2,38	0,0
T2 – F + M + A (1:0,5:0,5)	80,60	30,60	15,24	47,69	4,16	21,71
T3 – F + A (1:1)	68,30	61,57	26,25	18,06	5,45	20,37

\*Compra=soma das frequências das notas 4 e 5; \*\*Dúvida=frequência da nota 3;

\*\*\*Rejeição=soma das frequências das notas 1 e 2

Médias seguidas de mesma letra minúscula na coluna não diferem entre si ao nível de 5% de significância pelo teste Tukey. F=figo; M=mel; A=açúcar. N= 25 homens; 25 mulheres

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na análise sensorial, constatou-se que a preferência do tipo de calda em compota de figo para o sexo masculino e o sexo feminino se mostraram diferentes.

Os resultados apontam que as mulheres são mais exigentes na atribuição das notas que os homens.

A compota 2 composta de figo + mel + açúcar (1:0,5:0,5) foi a mais aceita pelos homens, enquanto a mesma, foi a mais rejeitada pelas mulheres.

A compota 1 composta de figo + mel (1:1) se mostrou a mais aceita pelo sexo feminino.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, T. C. A. et al. Determinação do perfil sensorial e parâmetros de qualidade de figos em calda produzidos pela indústria brasileira, **Ciênc. Tecnol. Aliment.** Campinas, v. 19 n. 2, May/Aug. 1999.

ANZALDÚA-MORALES, A. **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.** Zaragoza: Acribia SA, 1994. 198 p.

CARDOSO, A. R.; BRAQUINHO, F. B.; ISEPON, J. S. CORRÊA, L. S. C. Análise sensorial e aceitabilidade de diferentes composições de calda de compota de figo para ambos os sexos. CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNESP - CIC. **Anais...** 2012. Disponível em: <[http://prope.unesp.br/xxiv\\_cic/fase\\_1.php](http://prope.unesp.br/xxiv_cic/fase_1.php)>. Acesso em: 10 de junho de 2013.

CECCHI, M. M. **Fundamentos teóricos e práticas em análise de alimentos.** 2. ed. rev. Campinas-SP: Unicamp, 2003. 207 p.

CHAIM, A. et al. **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas**

- agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, 243 p.
- CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.** Viçosa: UFV, 2005.
- CHEN, J. Food oral processing: Some important underpinning principles of eating and sensory perception. **Food Structure. Elsevier.** 2014. 91-105 p.
- CORREIO GOURMAND. Compotas. 2011. Disponível em: <[http://correiogourmand.com.br/info\\_glossario\\_produtos\\_alimentos\\_conservas\\_compotas.htm](http://correiogourmand.com.br/info_glossario_produtos_alimentos_conservas_compotas.htm)>. Acesso em: 01 jul. 2013.
- FAO. **Statistical:** database. 2012. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>>. Acesso em 01.jul. 2013.
- FERREIRA, V. L. P.; ALMEIDA, T. C. A. de; PETTINELLI, M. L. C. de V.; SILVA, M. A. A. P. da; CHAVES, J. B. P.; BARBOSA, E. M. de M. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos: manual: série qualidade.** Campinas, SBCTA, 2000. 127p.
- INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS - IFT. Sensory evaluation guide for testing food and beverage products. **Food Technology.** Chicago, v. 35, n. 11, p. 50-57, 1981.
- LANZILLOTTI, R. S.; LANZILLOTTI, H. S. Análise sensorial sob o enfoque da decisão. **Rev. Nutr. Campinas**, v. 12, n. 2, p. 145-157, maio/ago., 1999.
- LORENZI, H.; SOUZA, H.M. **Plantas ornamentais do Brasil:** arbustivas, herbáceas e trepadeiras. 3. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2001. 1088 p.
- MAIORANO, J. A. Fruteira ancestral, a figueira leva cerca de um ano para iniciar a produção e seus frutos alcançam bons preços, especialmente de agosto a outubro. **Revista Globo Rural**, 2013. Disponível em: <<http://www.revistagloborural.globo.com/globorural0%2C6993%2Cceec175368-4529%2C00.html/>>. Acesso em: 01 jun. 2013.
- NORONHA, R. L. F.; DELIZA, R.; SILVA, M. A. A. P. A expectativa do consumidor e seus efeitos na avaliação sensorial e aceitação de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 16, n. 3, p. 299-308, jul./set. 2005
- OLIVEIRA, M. C. J. **Análise sensorial por meio da sinestesia em diferentes alimentos e para consumidores de diferentes nacionalidades.** 2016. Dissertação (Mestrado em Administração/Gestão Internacional) – Escola Superior de Propaganda e Marketing – ESPM, São Paulo, 2016. 91 p.
- SANTOS, N. G.; PFÜLLER, E. E. Processamento de figo para elaboração de compota e doce de figo e análise higiênico-sanitários durante o processamento, na agroindústria doce sabor, no município de Tapejara – RS. RAMVI, **Getúlio Vargas**, v. 01, n. 02, jul./dez. 2014
- SILVA, M. A. A.; DAMÁSIO, M. H. **Análise sensorial descritiva.** Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 1996. 60 p.
- SOUSA, A. S. D.; BORGES, S. V.; MAGALHÃES, N. F.; RICARDO, H. V.; AZEVEDO, A. D. Spray-dried tomato powder: reconstitution properties and colour. **Brazilian Archives of Biology and Technology**, Curitiba, v. 51, n. 4, p. 807-817, 2008.
- STEENKAMP, J-B, E. M. Dynamics in consumer behavior with respect to agricultural and food products. In: WIERENGA, B.; VAN TILBURG, A.; GRUNERT, K.; STEENKAMP, J-B. E. M.; WEDEL, M. (Eds.). **Agricultural Marketing and Consumer Behavior in a Changing World.** 2. ed. Norwell, Massachusetts: Kluwer Academic Publishers, 1997. 313 p.
- VENDRUSCOLO, C. T. **Aceitabilidade de figo (*Ficus carica L.*) cv. Roxo de Valinhos desidratado com açúcar e SO<sub>2</sub>.** Pelotas, 1988. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial), Universidade Federal de Pelotas. 1988. 69p.