

## **ACEITABILIDADE SENSORIAL DA ALFACE PROVENIENTE DE TRÊS SISTEMAS DE CULTIVO E AVALIADO QUANTO AOS SEUS ATRIBUTOS**

Lucia de Fatima Furtado, Reginaldo Ferreira Santos,  
(Orientador/UNIOESTE), Antonio Aprigio, Sônia Marta Bedin Andreolla,  
Saraspthy Naidoo Terroso Gama de Mendonça, email:  
luciafurtadof@yahoo.com.br

Universidade Estadual do Oeste do Paraná

**Palavras-chave:** Lactuca sativa L, análise sensorial, hidroponia.

### **Resumo**

O presente trabalho teve objetivo principal avaliar as propriedades organolépticas da alface pela escala hedônica de nove pontos. A qualidade da alface é resultado da soma de todas as características que combinadas produzam uma hortaliça com valor nutritivo aceitável e desejável como alimento humano. A aparência externa das hortaliças é de grande importância, pois o consumidor somente adquire o produto que lhe parece ser mais atrativo. Foram avaliadas amostras de plantas provenientes de três sistemas de cultivo: hidropônico, convencional e orgânico e os tratamentos considerados foram os sistemas de cultivos e as repetições foram porções de, aproximadamente, 20 g de alface de cada um dos sistemas. Pelos resultados obtidos pode-se concluir que a análise de variância, pelo teste de Tukey a 5%, apontou diferenças significativas entre os parâmetros analisados como: aparência, sabor, textura, cor e qualidade global, porém não apresentou diferenças significativas quanto ao atributo aroma. O sistema orgânico apresentou a melhor média, considerando a qualidade global: 7,6, aproximando-se da categoria gostei muito. O cultivo hidropônico apresentou média 7,5, aproximando-se, também, da categoria gostei muito. Apresentou-se sempre com melhor resultado a produção orgânica, seguida da hidropônica, não ocorrendo diferenças significativas na maioria dos atributos entre esses dois cultivos, porém, ocorreram diferenças significativas, para o cultivo convencional, ficando este sempre em último lugar na preferência dos consumidores.