

Avaliação sensorial do coentro armazenado em diferentes embalagens

Stefany de S Xavier¹; Lucas Braganca A de Souza¹; André Guimarães da Silva^{1*}; Jaan Pedro de S R Sindeaux¹; Roberta Jimenez de A Rigueira¹; Josiane Pereira da Silva¹

¹UFF – Universidade Federal Fluminense, CEP: 24210-240, Niterói – RJ - Brasil; stefanysx@id.uff.br; lbasouza@id.uff.br; andre_guimaraes@id.uff.br; jsindeaux@id.uff.br; rjarigueira@id.uff.br; josianeps@id.uff.br.

* Apresentador do trabalho no 57º CBO

RESUMO

O coentro (*Coriandrum sativum*) é uma erva aromática amplamente utilizada em culinária de todo o mundo devido ao seu sabor único e propriedades sensoriais, mas por ser uma hortaliça possui vida útil curta após a colheita. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho consiste em avaliar o efeito do uso de diferentes tipos de embalagem na vida útil do coentro. Para a avaliação, utilizamos coentro plantado e colhido no Laboratório de Práticas Agrícolas Sustentáveis (LABPAS-UFF), onde foi lavado em solução de 10% de hipoclorito de sódio e secado, após separado em ramos de 100 g e distribuídos nas seguintes embalagens: Saco plástico (PP), Filme (PVC) e PET. Todos os tratamentos contaram com 5 repetições e as amostras embaladas ficaram armazenadas durante 7 dias a 7 °C. Após esse período foram submetidos a testes de aroma, sabor e textura, medidas por meio de escala hedônica. No total 10 pessoas avaliaram as amostras e diante destas avaliações chegamos a uma nota final para exposição de resultados. Em relação ao aroma, a embalagem de PVC foi a mais bem avaliada (3/5), já os demais tratamentos receberam a mesma nota (2/5). Quanto ao sabor, novamente a embalagem PVC foi a mais bem avaliada (3/5), com os demais tratamentos recebendo a mesma nota (2/5). Por último, na textura, as embalagens PP e PVC receberam a mesma nota (3/5), enquanto a embalagem PET recebeu (2/5). Com isso podemos concluir que o tratamento com o filme plástico PVC foi o tratamento mais eficiente em nossos testes sensoriais.

PALAVRAS-CHAVE: *Coriandrum sativum*, tratamentos, pós-colheita.