

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE ARROZ VERMELHO: ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DO PRODUTO

DOTTO, Naiane Araujo¹; GARCIA, Diego Zumkeller²; RIBEIRO, Paula Ferreira de Araujo³; KAMINSKI, Tiago André³

Palavras-chave: *Oryza sativa*, cor, textura, sabor.

INTRODUÇÃO

O arroz (*Oryza sativa*) é um dos cereais mais produzidos e consumidos no mundo. No Brasil, o principal estado produtor é o Rio Grande do Sul, representando aproximadamente 60% da produção nacional. A fronteira oeste é a região de maior produção, tanto pelo volume produzido, como pela área plantada e dentre os municípios responsáveis por este destaque estão Uruguaiana, Itaqui e São Borja, os quais juntos concentram mais de 60% da área plantada no estado (IRGA, 2011).

O arroz vermelho é considerado uma planta daninha na cultura do arroz irrigado, sendo esta a causa de maiores danos à lavoura orizícola gaúcha, em decorrência da redução da produtividade, da depreciação do produto final e das dificuldades de controle. A remoção completa da camada pigmentada é difícil no processo de beneficiamento dos grãos. O esforço exigido no polimento acaba provocando maior quebra de grãos, tanto do arroz vermelho como do arroz cultivado. Ainda assim, permanecem estrias de cor avermelhada que reduzem o valor de mercado do produto (MENEZES e SILVA, 1998).

Entretanto, embora o arroz com pericarpo vermelho seja normalmente visto como um problema na orizicultura, em diversos países estes grãos são empregados na alimentação, principalmente em países asiáticos. No Brasil, em especial na região Nordeste do país, o consumo do arroz vermelho é um hábito alimentar da população local e devido a isso, o cultivo desse produto nessa região se faz de maneira crescente (WALTER, 2009).

A denominação “arroz vermelho” deve-se à coloração avermelhada do pericarpo dos grãos, devido ao acúmulo de taninos ou antocianinas, substâncias pertencentes à classe dos compostos fenólicos (AGOSTINETTO, 2001).

Os polifenóis estão localizados principalmente no pericarpo do grão, sendo a maior parte removida durante o polimento, e sua concentração é maior no arroz com pericarpo vermelho, com destaque para as antocianinas que são os principais polifenóis presentes neste arroz. Esses compostos exercem efeito benéfico na saúde humana pela capacidade antioxidante que conferem aos alimentos que os contém, capaz de auxiliar na prevenção de danos celulares e de doenças crônicas não transmissíveis, incluindo doenças cardiovasculares, diabetes e câncer (WALTER, 2009).

O presente estudo teve por objetivo a avaliação sensorial do arroz vermelho, a partir de teste de aceitação e avaliação da intenção de compra do produto por consumidores frequentadores assíduos da Universidade Federal do Pampa – Campus Itaqui, RS.

MATERIAL E MÉTODOS

O arroz vermelho foi adquirido no comércio local na fronteira oeste do Rio Grande do Sul. Este foi submetido à cocção para posterior análise sensorial. A cocção prosseguiu da seguinte forma: ½ copo do tipo americano de arroz vermelho e 1 colher de sopa de óleo foram refogados por 1 minuto, após se adicionou 4 copos de água fervendo e ½ colher de sopa rasa de sal. A mistura foi deixada durante 35 minutos cozinhando em fogo baixo até o

¹ Acadêmica de Graduação do Curso de Nutrição, Universidade Federal do Pampa, Rua Luiz Joaquim de Sá Brito s/n, naiane_dotto@hotmail.com.

² Acadêmico de Graduação do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa.

³ Professor adjunto nível I do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa.

arroz secar.

A avaliação sensorial do arroz vermelho foi realizada mediante dois testes: teste de aceitação e avaliação da intenção de compra do produto pelos consumidores, ambos com provadores não treinados, no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal do Pampa – Campus Itaqui. Para a realização do teste de aceitação, foram utilizadas fichas com escala hedônica estruturada de nove pontos, variando entre os extremos “Desgostei extremamente” e “Gostei extremamente” conforme metodologia proposta por MINIM (2006).

A amostra cozida foi apresentada aos provadores individualmente e de forma monádica. Cada provador recebeu em torno de 15 g de amostra, a temperatura ambiente ($25 \pm 1^\circ\text{C}$), servidas em recipientes brancos codificados com algarismos arábicos. Os mesmos manifestaram a sua opinião sobre o produto através da avaliação dos parâmetros sabor, cor, textura e impressão global. Os provadores foram indivíduos adultos, de ambos os sexos, escolhidos ao acaso, no total de 100, fazendo parte deste grupo, alunos, funcionários e professores da Universidade Federal do Pampa – Campus Itaqui, RS.

A avaliação da intenção de compra do arroz vermelho foi realizada mediante o preenchimento de uma ficha estruturada com escala de categorias de cinco pontos, os quais variaram entre os extremos “Certamente compraria” e “Certamente não compraria” conforme metodologia proposta por BATTOCHIO et al. (2006).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados do teste de aceitação conforme os atributos cor, sabor, textura e impressão global foram satisfatórios. Em relação ao atributo cor 68% dos provadores classificaram o produto no intervalo de “Gostei extremamente” a “Gostei ligeiramente”, com maior índice de provadores (29%) direcionados para a opção “Gostei ligeiramente”. Somente 1% dos provadores incluíram a cor do arroz do vermelho no item “Desgostei extremamente”.

O atributo sabor foi o que apresentou melhores resultados, pois 67% dos provadores variaram entre “Gostei muito e gostei moderadamente” provavelmente porque o sabor do arroz vermelho seja similar ao do arroz branco. O mesmo não foi observado para o atributo textura, pois apenas 45% dos provadores classificaram as amostras entre os extremos “Gostei muito e gostei moderadamente”. A rejeição pode ter ocorrido provavelmente pelo fato do arroz vermelho possuir uma maior quantidade de fibras o que deixa o mesmo com uma textura mais al dente.

A impressão global do produto foi aceita por 70% dos provadores, variando entre os termos “Gostei extremamente”, “Gostei muito”, “Gostei moderadamente” e “Gostei ligeiramente”, com destaque para o item “Gostei moderadamente” com 33% de aceitação.

A Figura 1 demonstra a intenção de compra pelo produto, sendo que 42% dos provadores manifestaram a ideia de que provavelmente comprariam o arroz vermelho e 24% apresentaram dúvida quanto à aquisição do mesmo. Os resultados obtidos podem estar relacionados à falta de informações sobre os benefícios que o consumo do arroz vermelho pode trazer à saúde, ao preço elevado que o produto apresenta e ao caráter depreciativo com que o arroz vermelho é tratado na região, pois na fronteira oeste do Rio Grande Sul ele ainda é conhecido somente como uma planta daninha que prejudica a lavoura arrozeira. As afirmativas podem ser elucidadas com base nos comentários identificados nas fichas de avaliação, como por exemplo: “Compraria com certeza, mas isso dependeria do preço e da qualidade nutricional do produto”.

A Figura 2 expressa o perfil dos provadores que participaram dos testes. A maioria foram do sexo feminino (54%), encontrando-se quase que totalmente na faixa etária de 15 a 24 anos (58%).

Figura 1. Porcentagem de provadores conforme a intenção de compra pelo arroz vermelho

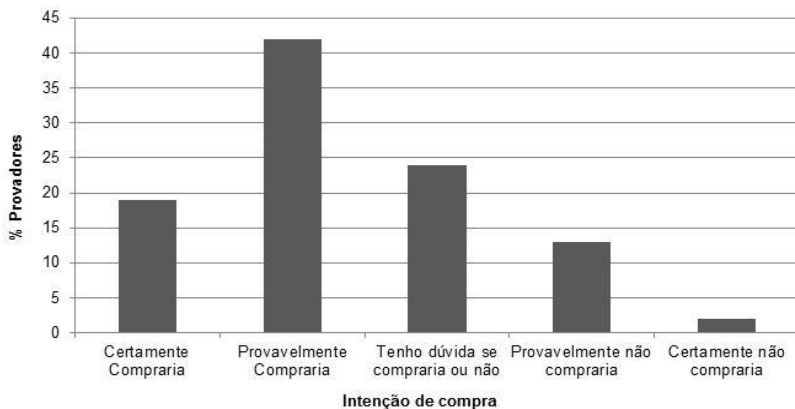
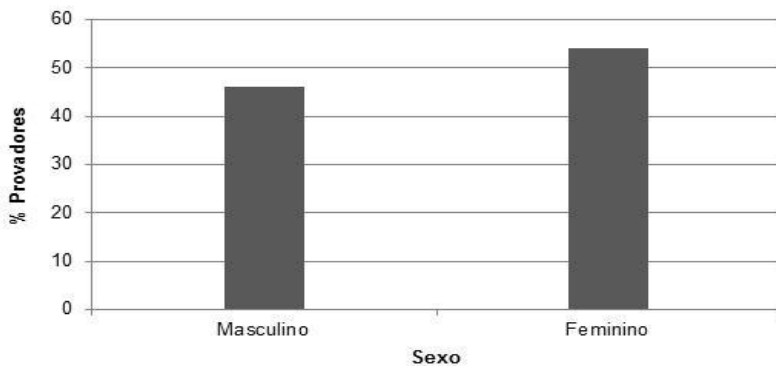


Figura 2. Classificação, quanto ao sexo, do total de provadores que participaram da avaliação do arroz vermelho



CONCLUSÃO

Nesse estudo foi possível concluir que os consumidores demonstraram grande interesse e aceitação pelo arroz vermelho, mas com questionamentos quanto ao benefício que ele teria na alimentação humana por ser conhecido como uma planta daninha na região. Com isso se faz necessário mais estudos sobre o produto quanto a sua importância e benefícios à saúde.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGOSTINETTO, D. et al. Arroz vermelho: ecofisiologia e estratégias de controle. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 31, n. 2, p. 341-349, 2001.
- BATTOCHIO, J. R. et al. Perfil sensorial de pão de forma integral. **Ciência Tecnologia de**

Alimentos, Campinas, v.26, n. 2, p.428-433, 2006.

IRGA – **Instituto Riograndense do Arroz**. Área, produção e produtividade. 2011. Disponível em: <<http://www.irga.rs.gov.br>>. Acesso em: 15 maio 2013.

MENEZES, V. G.; SILVA, P. R. F. Manejo de arroz vermelho através do tipo e arranjo de plantas em arroz irrigado. **Planta Daninha**, Viçosa, v.16, n. 1, p.45-57, 1998.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2006. 225 p.

WALTER, M. **Composição química e propriedades antioxidantes de grãos de arroz com pericarpo marrom-claro, vermelho e preto**. 2009. 121 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2009.