



T1117

RESFRIAMENTO DE ALFACE COM AR FORÇADO, ÁGUA E SISTEMA EVAPORATIVO VISANDO AUMENTO DE VIDA ÚTIL

Jessica Priscila de Godoy (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Barbara Janet Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A alface é a hortaliça folhosa mais consumida *in natura* pela população brasileira e sua produção, que provém de agricultores de pequeno porte e movimentam grandes quantidades deste produto diariamente, está localizada, em sua grande maioria, próximo aos grandes centros distribuidores e consumidores. Principalmente, por se tratar de um produto hortícola muito sensível e de rápida deterioração, característica esta que não pode ser modificada, mas apenas controlada ou reduzida. O objetivo do experimento foi identificar os melhores tratamentos (métodos de resfriamento) para os cultivares estudados num desenho completo para selecionar as melhores variações de cada tratamento, através de análise sensorial, que foi realizada de acordo com a metodologia descrita pelo IAL – Instituto Adolfo Lutz (2004). O método utilizado foi a análise descritiva qualitativa - ADQ, através dos atributos visuais cor, frescor, danos mecânicos, brilho e aspecto geral. Para concluir o objetivo, utilizou-se da metodologia, análise de componentes principais (PCA), a partir dos dados colhidos. Em seguida, será realizada uma análise de variância para cada componente de cada variedade de alface observando se houve influência dos tratamentos de resfriamento.

Análise sensorial - Perda de massa - Componente principais