

AValiação DO CONHECIMENTO E DA ACEITABILIDADE DO FIGO MADURO NO IFSULDEMINAS, CAMPUS MUZAMBINHO

**Claudio de OLIVEIRA¹; Bianca S. de SOUZA²; Thayná A. OLIVEIRA³;
Bruno de Souza SILVA⁴**

RESUMO

O fruto da figueira pode ser consumido na forma fresca ou industrializado, sendo esta última, verde ou maduro. Muitas pessoas não conhecem o fruto ou produtos do figo maduro. O objetivo do presente trabalho é avaliar o conhecimento e a aceitabilidade do figo de mesa pelo consumidor no IFSULDEMINAS, Campus Muzambinho. A pesquisa indica que o consumo do figo ainda está limitado na forma de doce em calda verde e que apesar da maioria das pessoas não terem experimentado o fruto maduro ou outros produtos anteriormente, este foi muito bem aceito.

INTRODUÇÃO

A maioria dos consumidores consome o fruto da figueira (*Ficus carica* L.) na forma *in natura*, devido ao sabor e a aparência da fruta. De acordo com dados do IBGE (2012), a produção estimada de figo no Brasil no ano de 2010 foi de 25.727 toneladas e segundo dados da FAO (2010), no ranking mundial, o Brasil ocupa o 10º lugar na produção de figo e primeiro na América do sul.

O cultivo da figueira no Brasil baseia-se praticamente na plantação de uma única variedade, Roxo de Valinhos, também chamada de San Piero, Negro Largo, Portugal, Brown Turkey e Nero. Os frutos produzidos por esta variedade apresentam coloração roxa, chegando a pesar cerca de 60 e 90 gramas, sendo hoje considerada a cultivar de figo mais cultivada comercialmente (SIMÃO, 1998).

¹ Instituto Federal do Sul de Minas – Câmpus Muzambinho, Muzambinho, MG. Bolsista PIBIC/EM – Cnpq. oliveira_oliveira16@hotmail.com;

² Instituto Federal do Sul de Minas – Câmpus Muzambinho, Muzambinho, MG, bianca.souza@muz.ifsuldeminas.edu.br

³ Instituto Federal do Sul de Minas – Câmpus Muzambinho, Muzambinho, MG. Bolsista PIBIC/EM – Cnpq. thaynaapoliveira16@hotmail.com

⁴ Instituto Federal do Sul de Minas – Câmpus Muzambinho, Muzambinho, MG. Bolsista BIC-JR. bruno.ip3.2005@hotmail.com

De maneira geral, o figo verde é destinado para produção de compotas e cristalizados, enquanto que o figo maduro pode ser consumido tanto fresco quanto industrializado na forma de compotas, geleias, pastoso, seco e caramelizado, tipo rami ou figadas (FRANCISCO; BAPTISTELLA; SILVA, 2005).

O Brasil exporta figos maduros desde 1972, principalmente para a Alemanha, França, Países Baixos, Reino Unido e Suíça. A lucratividade obtida com a comercialização do figo maduro, ou figo para mesa, é maior que a do figo para indústria, no entanto, é difícil a obtenção do fruto nesse estado, pois a perecibilidade e índice de pragas são altos (CHALFUN; PASQUAL; HOFFMANN, 1998).

Verifica-se, portanto que o figo maduro apresenta uma grande importância para o mercado externo não apresentando grande expressão no mercado interno, devido à sua perecibilidade e a falta de conhecimento deste fruto entre a população brasileira. O objetivo do presente trabalho é avaliar o conhecimento e a aceitabilidade do figo maduro pelo consumidor no IFSULDEMINAS, Campus Muzambinho.

MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no IFSULDEMINAS, Campus Muzambinho e o instrumento de pesquisa foi um questionário elaborado com questões fechadas (Figura 1). Na primeira parte, as questões se referiram ao perfil do consumidor, como sexo, idade e função (aluno, funcionário e professor). Na segunda parte foram elaboradas questões referentes ao consumo de figo, tais como conhecimento do fruto e da planta que produz o figo, forma de consumo (doce em calda verde ou doce de figo maduro), sobre o benefício para saúde de seu consumo e do se já haviam consumido o figo maduro na forma fresca. Os frutos foram mostrados aos entrevistados para ilustrar a entrevista. A amostra constou de 112 entrevistados e foi realizada com alunos, professores e funcionários do Instituto. Os resultados foram analisados através de análise descritiva. Ao final da entrevista, perguntou se o entrevistado gostaria de provar o fruto e a última pergunta que se referiu ao sabor da fruta, utilizando-se a escala hedônica estruturada de cinco pontos (1=desgostei muito; 2=desgostei; 3=nem gostei/nem desgostei; 4=gostei; 5= gostei muito) (MEILGAARD; CIVILLE; CARR, 1999). Para o cálculo de índice de aceitabilidade (IA), foi adotada a seguinte equação: $IA\% = A \times 100 / B$, em que A=nota média obtida

para o produto e B=nota máxima dada ao produto. O IA com boa repercussão é igual ou superior a 70% (DUTSCOSKY, 1996; MONTEIRO, 1984).

FICHA DE ENTREVISTA	
Sexo: () feminino () masculino	
Faixa etária: () de 15 a 30 anos () de 31 a 45 anos () de 46 a 60 anos () mais de 60 anos	
() Aluno	() Professor () Funcionário
Responda as respectivas perguntas abaixo, marcando (x) em sim ou não.	
1. Você conhece a fruta do figo?	() SIM () NÃO
2. Conhece a planta que produz o figo?	() SIM () NÃO
3. Já comeu o doce de figo verde em calda?	() SIM () NÃO
4. Conhece outros tipos de produtos feitos com figo?	() SIM () NÃO
5. Já comeu o doce de figo maduro em calda?	() SIM () NÃO
6. Acredita que o figo pode ser benéfico à saúde?	() SIM () NÃO
7. Já comeu o figo maduro fresco?	() SIM () NÃO
8. Você gostaria de experimentar a fruta?	() SIM () NÃO
9. O que você achou do sabor da fruta?	
() gostei muito () gostei () nem gostei/nem desgostei () desgostei () desgostei muito	
Comentários: _____	

Figura 1. Modelo da ficha utilizada para a entrevista.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A faixa etária de 67% dos entrevistados era de 15 a 30 anos, 20,5% de 31 a 45 anos e 12,5% de 46 a 60 anos. Dos 112 entrevistados, 56,2% eram alunos, 28,6% funcionários e 15,2% professores e 52% do sexo masculino e 48% do sexo feminino.

Ao serem questionados sobre o conhecimento da fruta do figo, apenas 1,8% dos entrevistados, disse não conhecer e 98,2% disse conhecer, já sobre o conhecimento da planta que produz o figo, 15% disse não conhecer e 85% conhecer a planta (Figuras 2A e 2B). Estes resultados mostram que as pessoas de uma maneira geral, tem o conhecimento da fruta do figo, porém, quando se fala da planta, nem todos conhecem.

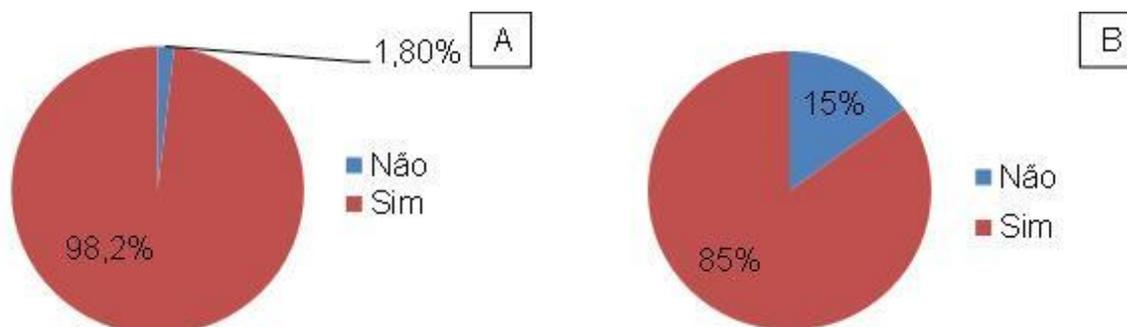


Figura 2. Resultado da entrevista em porcentagem se conhece a fruta do figo (A) e se conhece a planta de figo (B).

A maioria dos entrevistados (86,6%) relatou já ter comido o doce de figo verde em calda e a minoria (13,4%) indicou não ter comido este doce (Figura 3A). Já quando os entrevistados foram questionados se conheciam outros produtos feitos com figo, 86,6% disse não conhecer e apenas 13,4% disse conhecer (Figura 3B). Deste grupo de pessoas que conhecem outros produtos de figo, alguns relataram que conhecem o figo desidratado, cristalizado, a figada e a geleia. Segundo pesquisa de Freitas et al. (2012), entre os doces artesanais, o doce em calda foi um dos mais preferidos entre os consumidores (34,66%) e o figo é a segunda fruta mais indicada na pesquisa.

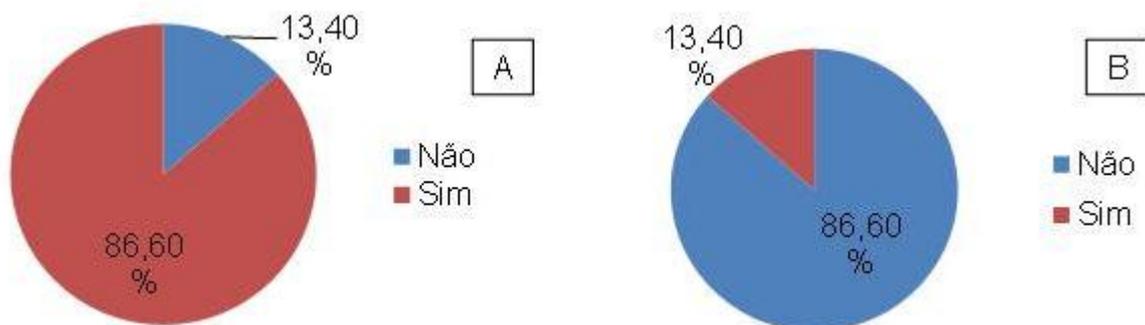


Figura 3. Resultado da entrevista em porcentagem se comeu doce de figo verde em calda (A) e se conhece outros tipos de produtos feitos com figo (B).

Os entrevistados foram também questionados se já haviam comido o doce de figo maduro e 34,8% disse ter comido e 65,2% relatou não ter comido este produto (Figura 4A). Estes dados nos mostra que os produtos do figo maduro devem ser melhor divulgados e necessita se fazer um trabalho para o conhecimento destes produtos, pois os mesmos apresentam uma alternativa de comercialização para o produtor, já que o figo é muito perecível e a industrialização é uma maneira de sua conservação.

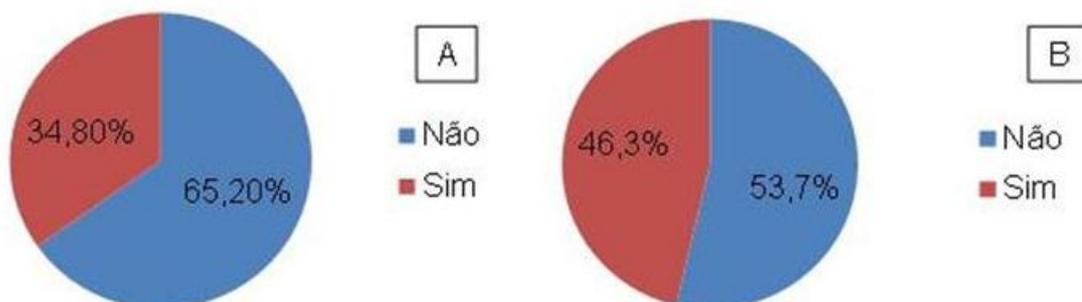


Figura 4. Resultado da entrevista em porcentagem se comeu doce de figo maduro em calda (A) e se comeu já comeu o figo maduro fresco (B).

Os entrevistados ao serem perguntados sobre os efeitos benéficos do figo para a saúde, 99% responderam que acreditam nos benefícios nutricionais do consumo desta fruta. De maneira geral, o consumo do figo fresco está relacionado à sua aparência e ao seu sabor adocicado e nesta pesquisa mostra que também pode estar associado aos seus efeitos benéficos para saúde. O figo é considerado um fruto saudável, cuja composição nutricional proporciona uma série de benefícios à saúde, possuindo em 100 g de fruta, segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA, 2011): 41 Kcal; 88,2 g de água; 1 g de proteína; 0,2 g de gordura; 10,2 g de carboidratos; 0,4 g de cinzas; 1,8 g de fibra alimentar; 27 mg de cálcio; 11 mg de magnésio; 15 mg de fósforo; 0,2 mg de ferro; 174 mg de potássio; 0,01 0,8 mg vitamina C.

A entrevista mostrou que 53,7% das pessoas não havia experimentado o figo maduro na forma fresca anteriormente e 46,3% já havia comido (Figura 4B), porém 100% dos entrevistados quiseram experimentar a fruta. Ao experimentarem, a maioria dos provadores (66,1%) disse gostar ou gostar muito do sabor da fruta (Figura 5). Alguns provadores (22,3%) disseram nem gostar nem desgostar do sabor figo, enquanto que 7,1% e 4,5% manifestaram ter desgostado ou desgostado muito ao experimentarem a fruta. O valor médio da nota recebida pelos provadores foi 3,79. O índice de aceitabilidade (IA) calculado foi de 75,7%, indicando boa aceitabilidade entre os provadores, pois o IA com boa repercussão é igual ou superior a 70%. Segundo Manual... (2010), o índice de aceitabilidade de um alimento em cardápios escolares, deve ser de 85% para testes afetivos (escalas hedônicas).

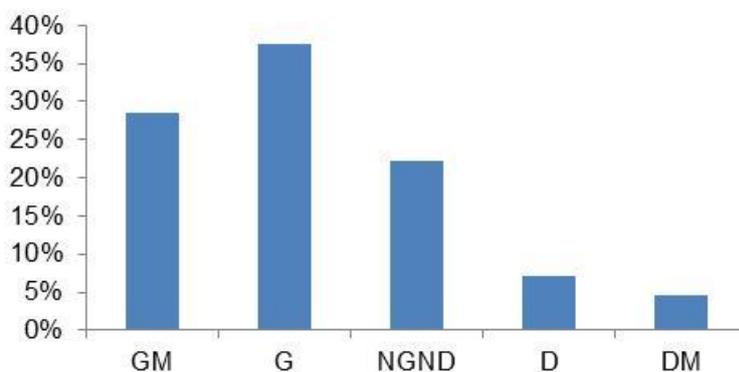


Figura 5. Resultado em porcentagem dos provadores quanto ao sabor do figo. Obs: GM=gostei muito, G=gostei, NGND=nem gostei, nem desgostei, D=desgostei, DM=desgostei muito

CONCLUSÃO

A pesquisa indica que o consumo do figo ainda está limitado na forma de doce de figo verde em calda e que apesar da maioria das pessoas não terem experimentado o fruto maduro ou outros produtos anteriormente, este foi bem aceito.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CHALFUN, N.N.J.; PASQUAL, M.; HOFFMANN, A. Cultura da figueira. In: **Fruticultura comercial: frutíferas de clima temperado**. Lavras: Ufla/Faepe, 1998. p.13-69.

DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996. 123.p.

FAO. **Top Production - Figs - 2010**. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>>. Acesso em: 16 jun. 2012.

FRANCISCO, V. L. F. S.; BAPTISTELLA, C. S. L.; SILVA, P. R. **A cultura do figo em São Paulo**. 2005. Disponível em: <http://www.todafruta.com.br/portal/icNoticiaAberta.asp?idNoticia=9646>. Acesso: 22 nov. 2012.

FREITAS, M. L. F.; MENEZES, C. C.; CARNEIRO, J. D. S.; REIS, R. P. Consumo e produção de doces artesanais. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 23, n. 4, p. 589-595, out./dez. 2012.

IBGE. **Sistema IBGE de Recuperação Automática-SIDRA: Área Plantada - Hectares Brasil**. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric/default.asp?t=4&z=t&o=11&u1=1&u2=1&u3=1&u4=1&u5=1&u6=1>>. Acesso em: 16 jun. 2012.

MANUAL para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP: São Paulo, 2010. 55p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 3. Ed. London: CRC, 1999. 387p.

MONTEIRO, C. L. B. **Técnicas de avaliação sensorial**. 2. Ed. Curitiba: CEPPA-UFPR, 101 p.1984.

NEPA – Núcleo de estudos e pesquisa em alimentação. UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO**. 4. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2011. 161p.

SIMÃO, S. **Tratado de Fruticultura**. Piracicaba: FEALQ. 1998. 760p.