



E270

### **AValiação DA QUALIDADE DOS FRUTOS DE TOMATE DE MESA SUBMETIDOS À VIBRAÇÃO COMBINADA COM APLICAÇÃO DE GÁS ETILENO**

Renata Valery Cavalheiro de Almeida (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Sylvio Luis Honório (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O tomate se destaca, dentro dos hortifrutícolas, representando 23% de todo volume comercializado no Entrepósito Terminal de São Paulo. O Brasil é o nono produtor mundial de tomate (AGRIANUAL 2002). Segundo dados da CEAGESP (2002) aproximadamente 21% da produção sofre danos que impossibilitam sua comercialização. Esse tal índice é consequência de técnicas inadequadas em todas as etapas do processo, desde o campo até o consumidor final, e variam de acordo com o estágio de maturação em que se encontra o fruto (BARRETT REINA, 1990) e como tratamento a que ele é submetido após o beneficiamento. O presente trabalho tem como objetivo a avaliação da qualidade dos frutos de tomate de mesa submetido à vibração combinada com a aplicação de gás etileno, do local de colheita até o seu destino de comercialização, através da exposição das amostras em uma mesa vibratória por determinado período de tempo, com a verificação dos parâmetros de qualidade para tomate de mesa, comparando-se os frutos tratados com gás e os não tratados, tanto na origem quanto no destino. Para isso foram realizadas as seguintes análises: Perda de Peso, Sólidos Solúveis (CARVALHO, et al., 1990), Acidez Titulável (CARVALHO, et al., 1990), pH (CARVALHO, et al., 1990), Vitamina C (BENASSI & ANTUNES, 1988) e Coloração (CEAGESP, 2000). Todos os frutos foram mantidos a mesma temperatura durante a execução do experimento.

Tomate - Etileno - Vibração