

Monica L. Santos^{a**}, Priscilla Efraim^a, Niurka M. A. Haj-Isa^a & Ivana C. Martins^a

*apoio Trebeschi tomates ** mo.monicalima@gmail.com

(a) Universidade Estadual de Campinas, FEA-DTA- UNICAMP .CP 6121, Cep 13083-862, Campinas, SP. Brasil.

Palavras-chaves: sweet grape; concentrado duplo de tomate; caracterização.

Introdução

O Brasil é o 8º maior produtor mundial de derivados de tomate, sendo os principais produtos molhos e concentrados. Além disso, é o maior consumidor de produtos derivados de tomate da América do Sul (SECEX, 2010). O tomate *sweet grape* possui maior teor de sólidos solúveis e valor nutricional. Além das vantagens em relação à composição desta variedade de tomate, acúmulo de matéria-prima nos momentos de picos de colheita vem motivando o desenvolvimento de pesquisas para avaliar as possibilidades e potencialidades industriais do tomate *sweet grape* para a obtenção de derivados como a polpa concentrada.

Objetivos

- Obter polpa simples concentrada (18-24,9°Brix) a partir de mini-tomates cv *Sweet grape*.
- Aplicar tratamentos térmicos brandos para sua conservação.
- Avaliar as características físico-químicas dos produtos obtidos.

Resultados

- ✓ O processo proposto permitiu obter polpa simples concentrada, com rendimento de 40,3%, a partir de polpa de tomate *sweet grape* e estabilidade microbiológica (contagem total de mesófilos inferiores a 5×10^2 ufc e ausência de coliformes totais $\times 10^1$), armazenado no mínimo 30 dias à temperatura ambiente.
- ✓ Os tratamentos térmicos estudados não se diferenciaram estatisticamente ($p < 0,05$) nas variáveis respostas controladas na polpa.
- ✓ Houve diferença estatisticamente significativa na preferência pela amostra CST *sweet grape* (significância=0.1%, teste bicaudal), a amostra comercial foi preferida por 13,5% dos provadores.

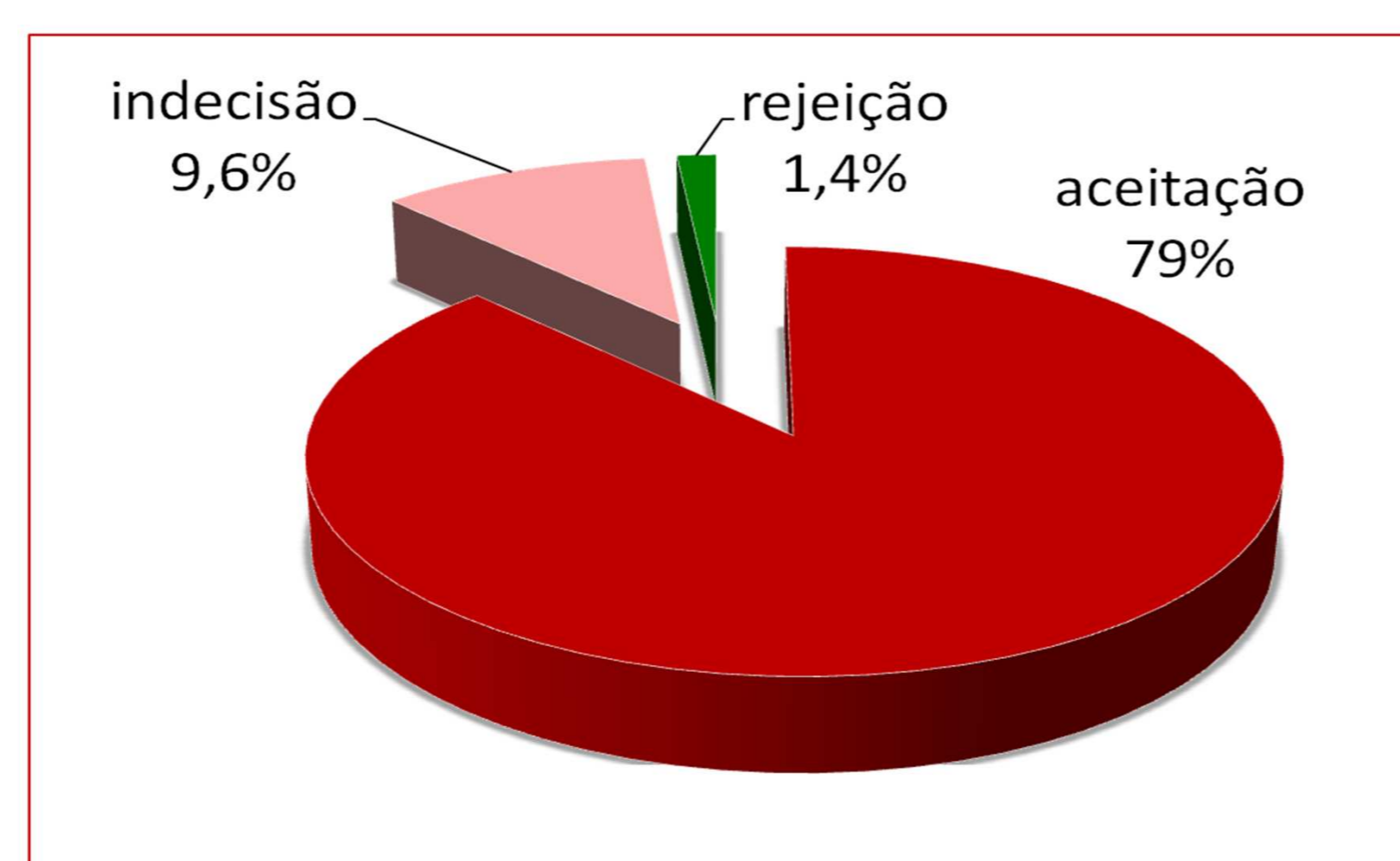
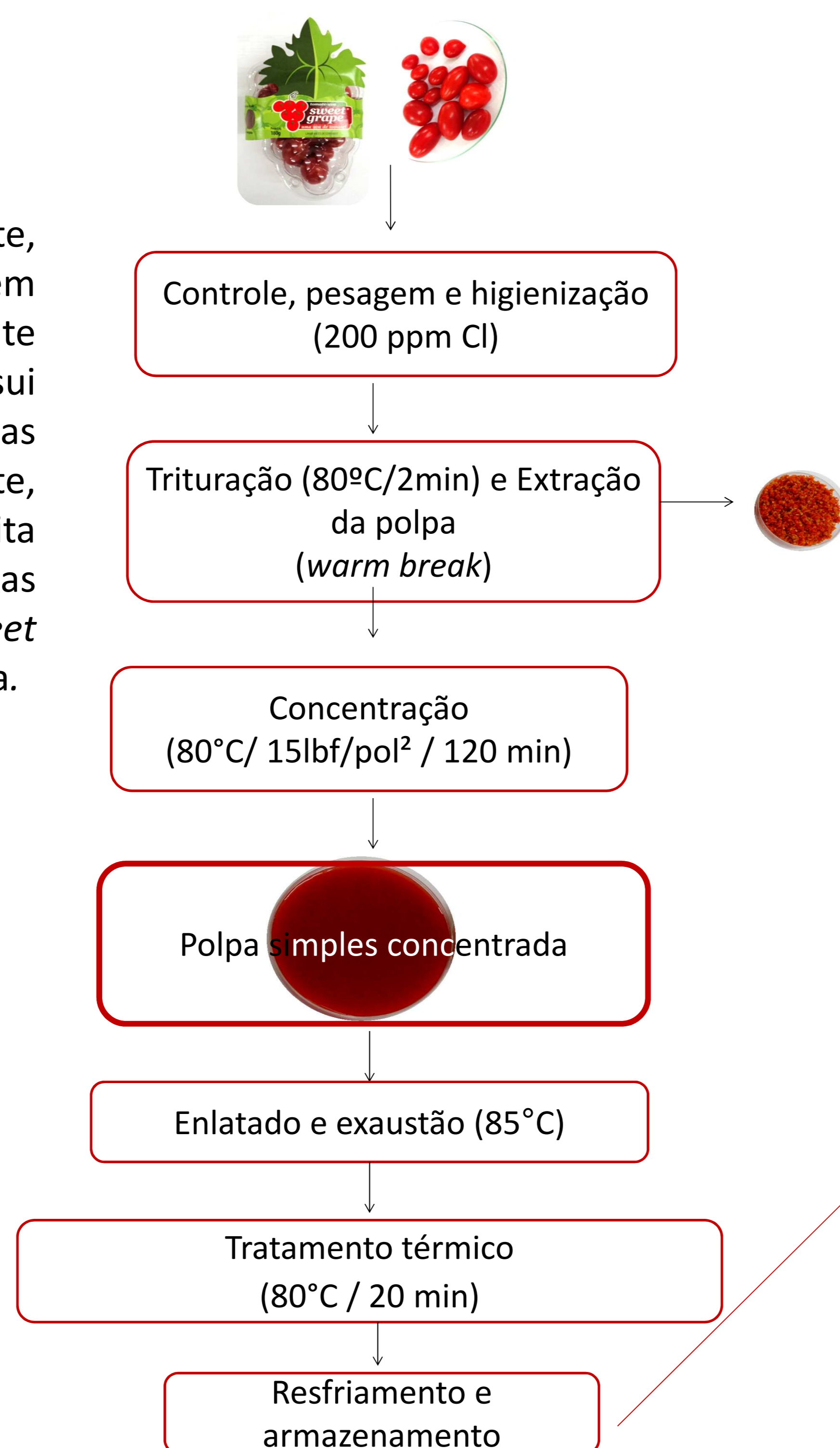


Figura 2: Intenção de compra (%) dos provadores de polpa simples concentrada de tomate *sweet grape*

Conclusões

- As características físicas, químicas e sensoriais dos tomates *sweet grape* permitem viabilizar a produção de polpa simples concentrada de tomate valorizando o desenvolvimento de produtores regionais.
- A elaboração da polpa concentrada simples de tomate *sweet grape* permitiria a valorização de sabores locais e o desenvolvimento de produtos que agreguem valor a alimentos produzidos regionalmente com qualidade sensorial e condizente com as novas proposta de elaboração de produtos sem adição de açúcar, sal ou gordura.

Material e métodos



- ✓ Rendimento do processo
- ✓ Ph
- ✓ Acidez
- ✓ Sólidos totais
- ✓ Umidade
- ✓ Carboidratos
- ✓ Proteínas
- ✓ Lipídios
- ✓ Cinzas
- ✓ Açúcares totais e redutores
- ✓ Cor (L*a*b*)
- ✓ Contagem total de mesofílos e coliformes
- ✓ Vácuo nas embalagens
- ✓ Avaliação de preferência sensorial e intenção de compra (provadores não treinados)

Figura 1. Fluxograma de processamento para obtenção de polpa de tomate *sweet grape* e características avaliadas

Tabela 1. Características físico-químicas do tomate *sweet grape* e das polpas obtidas

Parâmetro	Polpa simples concentrada		Polpa dupla concentrada	
	média	dp	média	dp
Umidade (g)	83,60	0,58	76,23	0,07
Proteína (g)	1,92	0,06	3,46	1,11
Lipídios (g)	0,01	0,00	0,01	0,01
Cinzas (g)	1,35	0,03	1,40	0,37
Carboidratos totais (g)	13,12	0,00	19,09	0,00
Açúcares totais (g)	1,53	0,13	9,57	0,79
Açúcares redutores (g)	5,39	0,62	4,52	0,19
Sólidos solúveis (°Brix)	19,07	0,06	26,93	0,15
pH	3,89	0,04	4,17	0,01
Acidez titulável (%)	1,02	0,01	1,53	0,01
L*	34,44	0,82	34,45	0,20
cor a*	24,54	1,40	25,04	0,17
b*	14,21	1,10	13,73	0,05

Agradecimentos

Agradeço ao CNPq/PIBITI pela bolsa concedida para desenvolvimento do meu projeto. A minha orientadora, Priscilla Efraim e co-orientadora, Niurka Haj-Isa pela dedicação e aprendizado. E ainda, a ajuda e companheirismo neste um ano de trabalho da minha amiga Ivana Carla Martins.