



T1103

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRAÇÃO DE MINI-TOMATE SWEET GRAPE

Mônica Lima dos Santos (Bolsista PIBITI/CNPq), Niurka M.A. Haj-Isa, Ivana Carla Martins e Profa. Dra. Priscilla Efraim (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A pesquisa objetivou obter concentrado duplo de mini-tomates (*Solanum Lycopersicum*) cv *sweet grape* (aproximadamente 27 °Brix) e aplicar tratamentos térmicos brandos para conservação. Após extração da polpa por sistema *warm break*, concentração sob vácuo (14lbf/pol²/80°C), enlatamento, exaustão e fechamento; os produtos embalados foram submetidos a tratamento térmico brando (98°C / 20 minutos), monitorado através de termopares, visando a destruição de *Bacillus coagulans* ($D_{97,8^{\circ}\text{C}}=14,91\text{min}$; $z=10^{\circ}\text{C}$) e de *Clostridium butyricum* ($D_{97,8^{\circ}\text{C}}=0,88\text{min}$; $z=8,9^{\circ}\text{C}$), microrganismos escolhidos como alvo do produto. Ao comparar o purê com a matéria-prima verificou-se que o processo aplicado, cujo rendimento foi de 12,4%, produziu diferenças estatisticamente significativas ($p<0,05$) em todas variáveis respostas controladas [ph, acidez, sólidos totais, umidade, carboidratos, proteínas, lipídios, cinzas, açúcares totais e redutores e cor ($L^*a^*b^*$)]. Embora o processo térmico tenha resultado para o *B. coagulans* um $F_{97,8^{\circ}\text{C}}=0,94\text{min}$, com redução de 0,063 ciclos logaritmos, e para *Cl. butyricum* um $F_{97,8^{\circ}\text{C}}=0,63\text{min}$ causando redução de 0,72 ciclos em sua população inicial estimada as condições de pH e concentração do produto permitiram sua estabilidade microbiológica até 90 dias (contagem total de mesófilos inferior a 1×10^3 UFC e ausência de coliformes totais $\times 10^1$).

Sweet grape - Concentrado duplo de tomate - Caracterização