



EMPADA FABRICADA COM MATERIAL DA DESPOLPADEIRA DE TOMATE

VERGARA, L. P.¹; RODRIGUES, R. S.¹; GONZALES; D. ZAICOVSKI¹, C. B.; SAINZ;
R. L.¹

1- Instituto Federal Sul-rio-grandense - IFSul - Campus Pelotas Visconde da Graça, Avenida Engenheiro Ildelfonso Simões Lopes, 2791 - Três Vendas, Pelotas - RS, 96060-290, e-mail: rosangela.rsrodrigues@gmail.com

A industrialização de tomate gera um material resultante da extração da polpa que pode representar uma alternativa para o consumo na formulação de outros produtos porque, além de possuir valor nutricional, apresenta boa característica tecnológica observada em produtos diferenciados como doce em massa e produtos de panificação como pães e empadas. O material da despulpadeira de tomate (MDT) é uma mistura de polpa, casca e semente com características tecnológicas que permitem a adição na massa de produtos de panificação, desde que seja diminuída a quantidade de leite na formulação, devido à umidade presente neste material. A formulação de empadas contendo MDT foi avaliada neste trabalho como mais uma opção de consumo deste produto se o mesmo apresentar aceitabilidade superior ao produto convencional. A empada contendo MDT foi formulada com 1 kg farinha de trigo, 400 ml de óleo, 200 ml de leite, 30g de fermento químico, 20g de sal, 10 g de açúcar, 200g de MDT, enquanto que a formulação da empada convencional foi obtida com 1Kg de farinha de trigo, 30g de fermento químico, 20g de sal, 10g de açúcar, 400mL de óleo e 400mL de leite. A empada contendo 30% de MDT na massa foi comparada química e sensorialmente com o produto convencional produzido para consumo na agroindústria da unidade escolar. As amostras foram coletadas aleatoriamente em várias unidades amostrais e misturadas para as análises físico-químicas. Os dados mostraram que existe diferença significativa pelo teste de Tukey ($p > 0,01$), para as determinações de cinzas e pH com valores mais altos nos tratamentos contendo MDT em relação ao convencional. Os valores de umidade e acidez não mostraram diferença significativa entre os tratamentos. A equipe de 100 pessoas treinadas forneceram os dados de aceitabilidade do produto numa escala de 1 a 9 entre Desgostei muitíssimo e Gostei muitíssimo. A empada contendo MDT obteve aceitabilidade de 63% entre Gostei muitíssimo e Gostei moderadamente, no aspecto de sabor enquanto que no produto convencional a aceitabilidade foi de 46%. O aspecto textura apresentou a média de 85% para a empada contendo MDT e 54% para a convencional entre os mesmos graus de aceitabilidade. valores mais altos nos tratamentos contendo MDT em relação ao convencional. Os valores de umidade e acidez não mostraram diferença significativa entre os tratamentos. A equipe de 100 pessoas treinadas forneceram os dados de aceitabilidade do produto numa escala de 1 a 9 entre Desgostei muitíssimo e Gostei muitíssimo. A empada contendo MDT obteve aceitabilidade de 63% entre Gostei muitíssimo e Gostei moderadamente, no aspecto de sabor enquanto que no produto convencional a aceitabilidade foi de 46%. O aspecto textura apresentou a média de 85% para a empada contendo MDT e 54% para a convencional entre os mesmos graus de aceitabilidade.

Agradecimentos: CNPq e setor de Agroindústria do Instituto Federal Sul-rio-grandense-campus Pelotas Visconde da Graça