



## ANÁLISE SENSORIAL DO TOMATE CEREJA SECO HÍBRIDO AMARELO

Silva, T. L. L.<sup>1</sup>; Vieira, E. C. S.<sup>1</sup>; Melo, A. A. M.<sup>2</sup>; Carvalho, V. F.<sup>1</sup>; Becker, F. S.<sup>3</sup>; Silva, F. A.<sup>1</sup>, Damiani, C.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, <sup>2</sup> Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras - Lavras, Minas Gerais, <sup>3</sup> Ciência dos Alimentos, Universidade de São Paulo - São Paulo, e-mail: thays\_lorrayne@hotmail.com.

O tomate cereja (*Lycopersicon esculentum* Mill.) híbrido amarelo possui sabor adocicado e alto valor comercial, chegando a ser três vezes mais valorizado que tomates de outras cultivares, e por isso à alta exigências dos consumidores em relação à qualidade. Entretanto, o tomate cereja é um fruto bastante perecível, conseqüentemente, perdas são observadas em toda cadeia produtiva do tomate cereja destinado ao consumo *in natura*, seja pela deterioração dos frutos, ou pela incidência de defeitos, como cortes, manchas, deformações e textura dura, que fazem o consumidor rejeitar o produto. Uma forma de aumentar o aproveitamento desses tomates é utilizá-los como matéria-prima em produtos, onde, estas características não influenciarão a qualidade, como o tomate seco, no qual é feito o processo de secagem, onde são impostas, ou criadas, condições que limitam ou reduzem o crescimento de microrganismos indesejáveis pela redução da atividade de água. Além de desenvolver características sensoriais diferenciadas, o processo de secagem aumenta a vida de prateleira do fruto ao remover água livre, o que limita o crescimento de microrganismos. Diante das vantagens de produzir tomate seco, e da necessidade de aproveitar frutos da variedade cereja descartados do consumo *in natura*, o objetivo deste trabalho foi avaliar, sensorialmente, a aceitação do tomate seco em estufa de circulação forçada de ar a 75°C por 6 horas até 35% de umidade (base úmida), elaborado com tomate cereja híbrido amarelo. A aceitação sensorial do tomate seco foi realizada em feira livre de Goiânia-GO com 100 provadores não treinados, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos, (abrangendo de “desgostei extremamente” a “gostei extremamente”). Dentre o total de provadores, 28% consomem tomate seco uma vez por mês, sendo a média geral de aceitação do tomate cereja seco híbrido amarelo igual a 8,14, que esta próximo a 8, indicando a boa aceitação do produto pelos provadores. Quando questionados sobre a intenção de compra do produto, 63% dos provadores afirmaram que certamente comprariam se o mesmo estivesse disponível no mercado. Portanto, o tomate cereja seco híbrido amarelo, apresenta uma boa aceitação, além de agregar valor comercial e evitar desperdícios.