

	XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	ISBN 978-85-89983-04-4
--	--	------------------------

ANÁLISE SENSORIAL DE DOCE EM CALDA DE TOMATE CEREJA HÍBRIDO AMARELO, PRODUTO DE DESCARTE INDUSTRIAL

Vieira, E. C. S.¹, Silva, T. L. L.¹; Melo, A. A. M.²; Carvalho, V. F.¹; Becker, F. S.³;
Garcia, L. G. C.¹; Silva, F. A.¹, Damiani, C.¹

¹Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, ²Universidade Federal de Lavras - Lavras, Minas Gerais, ³Universidade de São Paulo - São Paulo, e-mail: ec.sv@hotmail.com.

A produção de doces é uma forma de conservação das frutas que se destaca por agradar vários paladares. Sua produção, ainda, apresenta técnicas rudimentares, mas vem ganhando espaço nas grandes indústrias. O fruto do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Mill.), atualmente, é a principal hortaliça em termos de volume de produção e a segunda em termos de área plantada no Brasil (FAO, 2007). Dentre as cultivares de tomate, há crescente demanda pela variedade cereja, a qual tem despertado grande interesse pelos agricultores, devido aos valores compensadores. Porém, perdas com desperdícios, ainda, são altas. No Brasil, estima-se que entre a colheita e a mesa do consumidor ocorrem perdas de até 40% das frutas e hortaliças produzidas, a maioria ocorre devido ao descuido, à má-conservação e a falta de conhecimento das medidas específicas que poderiam ser tomadas para evitar o estrago. O objetivo deste trabalho foi avaliar, sensorialmente, a aceitação do doce em calda de tomate, elaborada com tomate cereja híbrido amarelo, descartado de uma unidade de beneficiamento de tomate in natura. O doce em calda foi elaborado através do branqueamento dos tomates e posterior envase em embalagem de vidro com xarope 55 °Brix, preparado com água e açúcar, pasteurização e exaustão. A aceitação sensorial do doce foi realizada em restaurante universitário de Goiânia-GO, com 100 provadores não treinados, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos (abrangendo de “desgostei extremamente” a “gostei extremamente”). Além de avaliar a intenção de compra do produto e a frequência de consumo de doce em calda. As amostras foram servidas em temperatura ambiente. O doce em calda de tomate cereja obteve a média geral de aceitação de 8,57, valor este entre 8,0 para gostei muito e 9,0 para gostei extremamente, indicando que o doce de tomate foi bem aceito pela maioria dos provadores. Dos 100 provadores, 62% eram do sexo feminino e 28% consumiam doce em calda três vezes por semana. Quando questionados sobre a aquisição desse produto, 57% dos provadores afirmaram que o comprariam se o mesmo estivesse disponível no mercado. A potencialidade de aceitação do produto exige que novas análises, como cor e textura sejam realizadas em estudos posteriores.