



PROCESSAMENTO DE TOMATE (*Lycopersicon esculentum*, Mill) SECO ORGÂNICO EM CONSERVA

Romano, Karen, R.¹, Barros, Leandro, R.¹, Oliveira, Lenice, F.², Tolentino, Valéria, R.²

¹ Curso de Economia Doméstica da UFRRJ – BR- 465, Km 7 Seropédica – RJ.

² Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria, Instituto de Ciências Humanas e Sociais - UFRRJ, BR- 465, Km 7 Seropédica, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

O tomate (*Lycopersicon esculentum*, Mill) é fonte de vitaminas A e C, sais minerais (cálcio, potássio e fósforo), além de ser rico em licopeno. Assim, este trabalho objetivou realizar estudos com diferentes variedades de tomate orgânico identificar e comparar o conteúdo nutricional entre as variedades, testar e determinar a adequação destas ao processamento por desidratação. Foram utilizadas 4 variedades de tomates orgânicos (*San Marzano*, *Chico Grande*, *Acesso 4* e *Amish Paste*) cultivadas no Sistema Integrado de Produção Agroecológica, conhecida como “Fazendinha”, em Seropédica/RJ. Os tomates foram encaminhados ao Laboratório de Beneficiamento de Alimentos da UFRRJ, onde foram processados, passando pelas etapas de seleção, lavagem e sanitização, corte e retirada de sementes, desidratação osmótica, desidratação a 60-65°C até umidade final de 55%, envase, adição de líquido de cobertura (azeite orgânico, sal e orégano), exaustão, tratamento térmico, resfriamento, rotulagem e armazenamento. Os resultados obtidos para composição centesimal das quatro variedades de tomate orgânico não apresentaram diferença significativa, os valores variaram da seguinte forma: umidade entre 94 e 96%, cinzas entre 0,44% e 0,61%, lipídeos entre 0,24 e 2,90%, proteínas entre 0,25 e 0,46%, carboidratos entre 2,0 e 4,0% e Valor Calórico Total entre 5,5 e 20 cal. Os tomates orgânicos secos em conserva foram submetidos às análises de composição centesimal e os resultados mostraram: 39 a 44% de umidade, 18 a 21% de cinzas, 3 a 4 % de lipídeos, 4 a 6 % de proteínas, 18 a 28% de carboidratos e 72 a 115 calorias. Para o teste sensorial, 46 provadores não treinados receberam quatro amostras de tomates secos em conserva e uma ficha contendo escala hedônica de 9 pontos. Após a tabulação dos dados, os resultados mostraram que a variedade *San Marzano* teve a melhor aceitação (média de 6,75), seguido de *Acesso 4* (média de 6,54), *Chico Grande* (média de 6,51) e *Amish-Paste* (média de 6,32). Com os resultados obtidos, foi possível concluir que a desidratação de tomates orgânicos seguida da produção de uma conserva é uma boa alternativa para aumentar a vida de prateleira desta olerícola e agregar valor ao produto.

Agradecimentos: Projeto Pensa Rio financiado pela FAPERJ, Edital nº 16/2009 e ao Programa de Bolsa de Iniciação Científica da UFRRJ e CNPq.