



ACEITAÇÃO DE MOLHO DE TOMATE CEREJA HÍBRIDO AMARELO

Tavares, B.O.¹, Melo, A.A.M.², Silva, T.L.L.¹, Carvalho, V.F.¹, Vieira, E.C.S.¹, Becker, F.S.³, Silva, F.A.¹, Damiani, C.¹

¹ Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO. Email: brunanutri_@hotmail.com

² Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP.

³ Departamento de Ciência dos Alimentos – Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG.

O tomate é uma hortaliça de consumo universal, tanto *in natura* como industrializado, com grande expressão econômica no setor primário. O crescente consumo de tomate está relacionado, entre outros fatores, à consolidação de redes de *fast food*, que utilizam essa hortaliça nas formas processada e fresca. Além disso, a presença da mulher no mercado de trabalho, aumentando a necessidade de maior rapidez no preparo de alimentos, elevou a demanda por alimentos industrializados ou semiprontos – no caso do tomate, principalmente na forma de molhos pré-preparados ou prontos para consumo. Diante do exposto o trabalho teve por objetivo avaliar, sensorialmente, a aceitação de molho de tomate elaborado com tomate cereja híbrido amarelo. O teste sensorial foi realizado em restaurante universitário da Universidade Federal de Goiás, com 100 provadores não treinados, escolhidos aleatoriamente, por meio de escala hedônica estruturada de 9 pontos (1-desgostei muitíssimo e 9-gostei muitíssimo). Foram avaliados além da aceitação sensorial, a intenção de compra e consumo de molho de tomate por parte dos provadores. O produto analisado obteve uma média de aceitação de 7,05. A intenção de compra foi favorável sendo que 57% dos provadores afirmaram que comprariam o produto e apenas 10% não comprariam. Foi observado que 51% dos provadores eram do sexo masculino e 39% do sexo feminino. Em relação ao consumo apenas 6% não consomem molho de tomate. Desta forma a elaboração de molho de tomate amarelo é um produto potencial a ser produzido em escala industrial uma vez que este foi bem aceito pelos provadores.