

Anais do V Fórum de Pós-Graduação da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

## Avaliação da Qualidade de Polpa de Novos Acessos de Tomate Cultivado em Sistema Orgânico

Cíntia Letícia da Silva Rosa<sup>1</sup> & Daniela Freitas Di Grandi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRRJ; <sup>2</sup>Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos, EMBRAPA Agroindústria de Alimentos (CTAA), RJ. e-mail: [cintialeticia2005@yahoo.com.br](mailto:cintialeticia2005@yahoo.com.br).

*Palavras-chave:* Tomate italiano, licopeno, molho de tomate, cultivo orgânico.

### RESUMO

Atualmente a nutrição funcional também tem se destacado como um dos meios para atuar na prevenção de doenças. Dentre os alimentos que possuem compostos funcionais destaca-se o tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill). O licopeno é o principal responsável pela coloração do fruto e produtos derivados, sendo também um composto funcional. O processamento de tomate pode ser realizado como alternativa de aproveitamento do excedente produzido, da utilização de matéria-prima com preço baixo na época da safra, ou ainda como forma de aproveitar os produtos que não foram classificados para o mercado *in natura*. O consumidor brasileiro atualmente tem se tornado cada vez mais exigente em relação à qualidade dos alimentos, conscientizando-se da importância de ter uma alimentação saudável. Dentro deste contexto, cresce o interesse pelos alimentos orgânicos. A agricultura orgânica é um conjunto de processos de produção agrícola que parte do princípio de que a fertilidade é função direta da matéria orgânica contida no próprio solo. O objetivo deste trabalho é avaliar a qualidade de polpa de novos acessos de tomate cultivado em sistema orgânico. Foram utilizados tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill) produzidos sob manejo orgânico de produção, sendo dois acessos do tipo italiano e duas variedades de mesa. Os frutos foram produzidos no período de maio a setembro de 2010, no setor de Horticultura do Departamento de Fitotecnia, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). A área total do experimento possui 324 m<sup>2</sup> com 216 plantas e área útil de 216 m<sup>2</sup> com 144 plantas. Foram utilizadas nove plantas por parcela e quatro parcelas por canteiro com espaçamento de 1,5 m entre canteiros e 1 m entre plantas. No tomate *in natura*, assim como no molho serão realizadas as análises de sólidos solúveis totais que será determinado diretamente na polpa dos tomates a temperatura ambiente, por método refratométrico, de acordo com a ISO 2173 (2003). A acidez total titulável será determinada por titulação com hidróxido de sódio (NaOH) 0,1 N, de acordo com ISO 750 (1998). O pH será realizado também pelo titulador automático (FPC-E24), segundo a ISO 1842 (1991). A extração dos carotenóides será realizada segundo Rodriguez-Amaya (2001). A avaliação de carotenóides totais e perfil cromatográfico será realizado segundo a metodologia descrita por Pacheco (2009). O método que será utilizado para análise de pesticidas (organoclorados e organofosforados) no tomate *in natura* será o descrito por VANZONEN, 1996. As análises físicas de firmeza instrumental serão realizadas segundo metodologia descrita por Borguini (2002). O processamento do tomate incluirá as etapas de pré-lavagem, lavagem/seleção, trituração/inativação enzimática, despulpamento, concentração, envase, exaustão, fechamento, tratamento térmico/resfriamento e armazenamento. Após a elaboração do molho também serão realizadas as análises microbiológicas de pré-teste de esterilidade comercial, Salmonella e Coliformes a 45°C, segundo preconiza a RDC 12 (ANVISA, 2001). A Análise Sensorial será realizada por meio de análise descritiva quantitativa (ADQ) segundo o método descrito por Meilgaard (1999) e teste de aceitação e intenção de compra pelo consumidor com 120 provadores. Espera-se obter resultados estatisticamente significativos ao tocante qualidade do produto elaborado.

Apoio financeiro e Agradecimentos: CAPES e EMBRAPA Agroindústria de Alimentos.