



10º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2016
02 a 04 de agosto de 2016 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-135-6

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS IDEAIS PARA CONSUMIDORES DE TOMATES TIPO UVA, REDONDO E ITALIANO

Patrícia Gomes da **Fonseca**¹, Valéria Delgado de Almeida **Anjos**²

Nº 16213

RESUMO - Neste estudo objetivou-se determinar as características de qualidade de três diferentes tipos de tomate comercializados em Campinas-SP na CEASA (Central de Abastecimento de Campinas) com base em parâmetros físico-químicos e sensoriais. Foram escolhidas as variedades mais comercializadas de cada tipo de tomate: Uva (Sweet Grape), Redondo (Paron) e o Italiano (Pizzadoro), realizando três ensaios. Determinou-se a cor CIELab, firmeza (N), pH, sólidos solúveis totais (°Brix), acidez titulável em g/100g em ácido cítrico, Ratio, suculência (% de suco), e a análise sensorial, utilizando a escala do ideal com 15 consumidores. Os resultados das análises físico-químicas foram confrontados com os da análise sensorial. A textura ao apalpar e a textura ao mastigar foram considerados pelos provadores ideais para todos os tomates, obtendo 10,31N para o tomate Sweet Grape a 20,46 N para o Paron. Tomates com ângulo de cor no intervalo de 46° (Sweet Grape), 55° (Paron) e 57° (Pizzadoro) foram considerados com a cor vermelha ideal. Um sabor doce ideal para o tomate Sweet Grape foi considerado com um teor de °Brix em torno de 7,17 e acidez de 0,393 g/100g, (ratio de 18,2); para o tomate Pizzadoro com °Brix de 4,80 e acidez de 0,371g/100g (ratio 13,0), e para o tomate Paron valores de 4,13°Brix foram considerados de baixa doçura e a acidez de 0,265g/100g ideal. A partir destes resultados pode se definir as características técnicas de qualidade de tomates de mesa com base em parâmetros físico-químicos e sensoriais das variedades estudadas.

Palavras-chaves: tomate, classificação, físico-química, sensorial.

1 Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Engenharia de Alimentos, FAJ, Jaguariúna, patricia.alimentos@yahoo.com.br

2 Orientador: Pesquisador Científico do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP, vanjos@ital.sp.gov.br



10º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2016
02 a 04 de agosto de 2016 – Campinas, São Paulo
ISBN 978-85-7029-135-6

ABSTRACT - *This study aimed to determine the quality characteristics of three different types of tomatoes marketed in Campinas-SP on CEASA (Campinas Supply Center) based on physicochemical and sensory parameters. The most commercialized varieties of each type of tomato were chosen in CEASA: Grape (Grape Sweet), Round (Paron) and Italian (Pizzadoro), conducting three trials. It was determined the CIELab color, firmness (N), pH, total soluble solids (°Brix), titratable acidity in g/100g of citric acid, Ratio, juiciness (% juice), and sensory analysis using the scale ideal range with 15 consumers. The results of physicochemical analyzes were correlated with the sensory analysis. The texture to the touch and texture to chew were considered the ideal taster for all the tomatoes getting 10,31N for tomatoes sweet grape to 20.46 N for Paron. Tomatoes with color angle in the range of 46 ° (Sweet Grape), 55 ° (Paron) and 57 ° (Pizzadoro) were considered the ideal red. An ideal sweet taste for tomato Sweet Grape was considered with °Brix content of around 7.17 and acidity of 0.393 g/100g (ratio 18.2); for tomato Pizzadoro 4.80°Brix and acidity 0,371g / 100g (ratio 13.0), and for tomato Paron 4.13°Brix values were considered low sweetness and acidity 0,265g/100g ideal. From these results it can define the technical characteristics of quality table tomatoes based on physicochemical and sensory parameters of the studied varieties.*

Keywords: *tomato, classification, physic-chemical, sensory.*