



ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DA TEXTURA DE MOLHO DE TOMATE ENRIQUECIDO COM RESÍDUOS DE ACEROLA

Julyanna Hellen Pereira da Silva¹, Mércia Melo de Almeida Mota²

RESUMO

O tomate é destinado à produção de derivados, como, polpas, molhos, conversas de tomate sem pele, justamente por ser uma matéria-prima frágil e com curta vida de prateleira. A indústria de processamento de tomates no Brasil apresentou um grande crescimento, o que configura o Brasil entre os dez maiores produtores de tomate industrial do mundo. Sabendo que as indústrias vem constantemente aprimorando seus produtos com a incorporação de novos ingredientes nos produtos já existentes, o objetivo do trabalho foi elaborar 4 formulações de molhos de tomate enriquecidos com resíduos de acerola e avaliar as características físico-químicas e a textura dos molhos. Foram desenvolvidas quatro formulações de molho de tomate contendo diferentes concentrações de resíduos de acerola (0%, 5%, 10% e 15%). As análises físico-químicas determinadas nas formulações dos molhos foram pH, Acidez, SST (°Brix), Cinzas e Teor de umidade. Para os dados experimentais do estudo da textura foi utilizado o Texturômetro para os parâmetros de firmeza, consistência, coesividade e índice de viscosidade. Com base nos resultados, concluiu-se que é possível preparar molhos de tomate enriquecidos com resíduos de acerola com qualidade sensorial. A adição dos diferentes percentuais de resíduos de acerola (0, 5, 10 e 15%) influenciou significativamente na textura dos molhos de tomate. A formulação que utilizou maior percentual de resíduos de acerola (15%) diferiu estatisticamente das demais formulações (0, 5%, 10%), as quais não diferiram entre si. Portanto, essa pesquisa além de obter um produto inovador, vai agregar valor aos resíduos de acerola provenientes da agroindústria local.

Palavras-chave: formulações, textura, *Solanum lycopersicum*.

¹Graduanda de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: julyannahellen2804@gmail.com

²Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: mercia01@gmail.com



ELABORATION AND EVALUATION OF PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS AND TEXTURE OF TOMATO SAUCE ENRICHED WITH ACEROLA RESIDUES

ABSTRACT

Tomato is intended for the production of derivatives such as pulps, sauces, skinless tomato conversations, precisely because it is a fragile raw material with a short shelf life. The tomato processing industry in Brazil has shown a large growth, which makes Brazil among the ten largest producers of industrial tomatoes in the world. Knowing that industries are constantly improving their products with the incorporation of new ingredients in existing products, the objective of this work was to elaborate 4 tomato sauce formulations enriched with acerola residues and to evaluate the physicochemical characteristics and texture of the sauces. Four tomato sauce formulations were developed containing different concentrations of acerola residues (0%, 5%, 10% and 15%). The physicochemical analyzes determined in the sauce formulations were pH, Acidity, SST ($^{\circ}$ Brix), Ash and Moisture content. For the experimental data of the texture study the Texturometer was used for the parameters of firmness, consistency, cohesiveness and viscosity index. Based on the results, it was concluded that it is possible to prepare tomato sauces enriched with sensory quality acerola residues. The addition of different percentages of acerola residues (0, 5, 10 and 15%) significantly influenced the texture of tomato sauces. The formulation that used the highest percentage of acerola residues (15%) differed statistically from the other formulations (0.5%, 10%), which did not differ from each other. Therefore, this research, besides obtaining an innovative product, will add value to acerola residues from the local agroindustry.

Keywords: formulations, texture, *Solanum lycopersicum*.