

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE TOMATE SECO UTILIZANDO TOMATES ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS COM E SEM PRÉ-DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA**

Bruna Furtado Malfitano<sup>1</sup>

Maria de Fátima Píccolo Barcelos<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

**RESUMO:**

O tomate está entre as hortaliças mais produzidas e consumidas no mundo. Por ser altamente perecível, a desidratação do tomate tem sido uma alternativa para minimizar as perdas, agregar valor e disponibilizar um alimento com alto potencial nutritivo. No processamento do tomate seco, a pré-desidratação osmótica tem-se tornado bastante utilizada, pois ela minimiza alterações químicas e físicas do produto. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de tomates cultivados em sistema orgânico e convencional com e sem pré-desidratação osmótica. Os tomates da cultivar Bonus foram adquiridos de produtor local que produz em sistema orgânico e convencional. Os tomates orgânicos e convencionais foram lavados, higienizados e cortados em pedaços correspondendo a um quarto do tomate, sendo removidas suas sementes. Estes foram divididos em dois lotes, que tiveram diferentes tratamentos: A (com pré-desidratação osmótica) e B (sem pré-desidratação osmótica). A pré-desidratação osmótica foi realizada utilizando-se uma solução de 5% NaCl na proporção 1:5 (p:v) por 120 minutos. Após o tratamento, os tomates foram lavados rapidamente e escorridos para se retirar o excesso de solução. Os tomates fatiados foram colocados em bandejas de aço inoxidável e submetidos a secagem em estufa com circulação de ar a 65°C até atingir 65% de umidade. Os tomates que sofreram a pré-desidratação apresentaram teor de sólidos solúveis significativamente maior que os tomates submetidos a secagem direta ( $p < 0,05$ )

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: tomate seco, orgânico, pré-desidratação.