



**ANÁLISE SENSORIAL DE TOMATE CEREJA SECO HÍBRIDO VERMELHO,
PRODUTO DE DESCARTE INDUSTRIAL**

Vieira, E. C. S.¹, Silva, T. L. L.¹; Melo, A. A. M.²; Carvalho, V. F.¹; Becker, F. S.³;
Garcia, L. G. C.¹; Silva, F. A.¹, Damiani, C.¹

¹Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, ²Universidade Federal de Lavras - Lavras, Minas Gerais, ³Universidade de São Paulo - São Paulo, e-mail: ec.sv@hotmail.com.

O desperdício na cadeia produtiva de frutas e hortaliças brasileira é um grave problema. Na produção de tomate cereja este desperdício é, principalmente, devido ao seu rígido padrão para comercialização *in natura*, e os frutos que não atendem a este padrão são descartados. A maior parte dos frutos descartados estão aptos ao consumo humano, sendo uma excelente matéria-prima para processamento. A secagem é uma técnica de conservação baseada na redução da atividade de água do alimento, diminuindo assim a velocidade das reações bioquímicas e o crescimento de microrganismos, prolongando a vida útil do produto. O presente trabalho objetivou avaliar sensorialmente o tomate seco, elaborado com tomate cereja híbrido vermelho. Os tomates foram secos em estufa de circulação de ar, a 60 °C, por um período de 12 horas e, em seguida, embalados em embalagem plástica. A análise sensorial foi realizada em feira livre, na cidade de Goiânia-GO, com 100 provadores não treinados, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos (ancorada em "desgostei extremamente" e "gostei extremamente"). Foram avaliadas também a frequência de consumo de tomate seco e a intenção de compra do produto apresentado. As amostras foram servidas a temperatura ambiente. O produto avaliado recebeu nota média de 8,08, sendo a nota 8 correspondente a gostei muito, mostrando assim uma boa aceitação do produto. Dentre os provadores 54% eram do sexo masculino, 11% consomem diariamente tomate seco e 59% certamente comprariam o produto se o mesmo estivesse disponível no mercado. Para avaliar a viabilidade deste produto no mercado são necessários estudos complementares posteriores.