



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

RESÍDUOS DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE TOMATE: CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA DO RESÍDUO DE TOMATE

Jordana Marques da Silva¹ Victória Souza Soares² Suzane Martins Ferreira³ Vania Silva Carvalho⁴

A indústria de tomates gera uma grande quantidade de resíduos (casca e polpa residual). A grande preocupação com os impactos ambientais e o elevado índice de desperdícios leva à necessidade de criarem meios para o aproveitamento desses resíduos. Objetivou-se avaliar a viabilidade microbiológica e tecnológica da farinha de resíduo de tomate (FRT). Foram realizadas análises microbiológicas, pH, teor de licopeno, índice de absorção e solubilidade em água, leite e óleo, e cor. O resíduo do tomate (RT) foi seco a uma temperatura de 70°C por 24 horas, depois triturado e peneirado, onde foi acondicionado em sacos plásticos de polietileno e armazenado em temperatura ambiente até a sua utilização para as posteriores análises. Na FRT não foram detectados a presença de coliformes totais e termotolerantes, possivelmente devido o RT ter sido coletado na etapa após a inativação enzimática, tratamento térmico a 90°C, eliminando possível contaminação. O pH da FRT foi de 5,32, índice de absorção no leite (8,83%), maior que na água (6,68%). Já o índice de solubilidade foi maior na água (6,18%), em relação ao leite e ao óleo. O teor de licopeno na FRT foi de 6,23 mg .100g⁻¹. A FRT apresentou tonalidade escura (L*52,69), avermelhada (a*15,74) e amarelada (b* 26,86). Conclui-se que a farinha do resíduo do tomate pode ser uma alternativa para a indústria de tomate por estar dentro dos padrões microbiológicos, agregar valor ao resíduo sólido, podendo ser empregada no desenvolvimento de diversos produtos na área de panificação, incorporando licopeno e também ser utilizada como corante natural, pela sua tonalidade avermelhada.

Palavras-chave: *Lycopersicum esculentum* Mill. , secagem, reaproveitamento agroindustrial.

¹¹ Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC.

² Discente do Ensino Médio Técnico em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC Júnior.

³ Mestre docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Orientadora – Campus Morrinhos - GO.

⁴ Doutora docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Colaboradora – Campus Morrinhos - GO.

¹¹ Discente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC.

² Discente do Ensino Médio Técnico em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Morrinhos - GO, PIBIC Júnior.

³ Mestre docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Orientadora – Campus Morrinhos - GO.

⁴ Doutora docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Colaboradora – Campus Morrinhos - GO.