



## 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 Silva<sup>1</sup> Victória Souza Soares<sup>2</sup> Suzane Martins Ferreira<sup>3</sup> Vania Silva  
Carvalho<sup>4</sup>

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<sup>-1</sup>. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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