

Alterações nas propriedades físico-químicas do tomate cereja (*Lycopersicum esculentum* Mill) causadas por sanificante clorado

Rodrigo C. dos Santos^{1*} (IC), Matheus F. Silva¹ (IC), SÍntia C. Corrêa¹ (IC), Larissa R. A. de Souza¹ (IC), Daniela C. da Silva¹ (IC), Tássia V. Mendes¹ (IC), Débora O. Selicani¹ (IC), Luciana A.¹ (PQ).

*rodrigocampos2005@yahoo.com.br

¹ Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas – MG.

Palavras Chave: Dicloroisocianurato, pH, acidez total titulável e sólidos solúveis.

Introdução

O tomate (*Lycopersicum esculentum* Mill) é um fruto macio, sendo caracterizado por uma polpa suave, pele fina e muitas sementes (AJAVI & OLASEHINDE, 2009). As características organolépticas e nutricionais do tomate dependem de várias propriedades físico-químicas, tais como: pH, acidez total titulável e sólidos solúveis totais. Estas, por sua vez, sofrem alterações no decorrer do amadurecimento do fruto e/ou quando o mesmo é tratado com algum sanificante, visando o aumento de vida de prateleira do vegetal. Assim, o objetivo desse trabalho é avaliar as mudanças ocorridas nestas características em vegetais tratados com dicloroisocianurato (DCIS).

Resultados e Discussão

Os resultados encontrados nas análises do tomate cereja *Lycopersicum esculentum* Mill estão descritos nas tabelas 1 e 2. O teor de sólidos solúveis totais (SST) do grupo controle sofreu uma ligeira diminuição devido às características intrínsecas do fruto. Nos tomates tratados com dicloroisocianurato, na concentração de 50 ppm, houve um aumento nos valores de SST. A elevação no teor de SST é decorrente do tomate ser um fruto climatérico. Os SST representados por açúcares, ácidos, vitamina C e algumas pectinas, indica o grau de amadurecimento do fruto (MOURA et al., 2005). Diferentemente dos sólidos solúveis totais, o teor de acidez total titulável (AAT) sofreu um decréscimo com o transcorrer do experimento em ambos os grupos. Essa combinação de resultados (SST/AAT) indica um bom índice de sabor dos frutos. Os valores de pH sofreram redução no grupo controle. Isso indica que tais frutos não atingiram seu estado de maturação total (FERREIRA, 2004). Já nos frutos tratados o pH inicialmente decresceu com uma ligeira elevação em seu valor no 12º dia, fator indicativo de um estágio passado dos frutos (FERREIRA, 2004).

Tabela 1. Valores médios de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (AAT) e pH para tomates cerejas do grupo controle.

	1º dia	6º dia	12º dia
SST (°Brix)	4,9	4,9	4,8
AAT (%)	0,54	0,53	0,53
pH	4,18	3,81	3,80

Tabela 2. Valores médios de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (AAT) e pH para tomates cerejas tratados com dicloroisocianurato.

	1º dia	6º dia	12º dia
SST (°Brix)	4,4	4,7	4,8
AAT (%)	0,53	0,53	0,52
pH	4,20	3,83	3,84

Conclusões

Conclui-se que além de atuar como sanificante o dicloroisocianurato também proporcionou aos frutos alterações em suas propriedades físico-químicas. Com sua utilização os vegetais amadureceram mais rapidamente com alta quantidade de nutrientes, fator este de grande importância para a indústria.

Agradecimentos

A FAPEMIG e aos colaboradores desse projeto, alunos e professores.

AJAVI, A. A.; OLASEHINDE, I. G. Studies on the pH and protein content of tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill) fruits deteriorated by *Aspergillus niger*. *Sci. Res. and Essay*. v.4. n. 3. pp. 185-187 (2009).
FERREIRA, S. M. R. **Características de qualidade de tomate de mesa (*Lycopersicum esculentum* Mill) cultivado nos sistemas convencional e orgânico comercializado na região metropolitana de Curitiba**. 249 p. Curitiba, 2004.
MOURA et al. Fisiologia do amadurecimento na planta de tomate 'Santa Clara' e do mutante 'firme'. *Hortic. Bras.* v. 23. n. 1 Brasília Jan/Mar 2005.