



## ANEXO I

### Modalidade de Resumo (Modelo Anexo I)

#### ASPECTOS DO TOMATE PARA PROCESSAMENTO INDUSTRIAL

Autores: Camila Meira de Abreu Campos - Universidade Federal de Goiás – camilaabreuagro@gmail.com; Luiz Fernandes Cardoso Campos - Universidade Federal de Goiás – luizfernandes@ufg.br; Luís Carlos Cunha Junior - cunhajunior.l.c@ufg.br ; Alethéia Ferreira da Cruz - aletheiacruz@ufg.br; Eduardo Pereira de Araújo - eduardoaraujo.pesquisa@gmail.com- CETT/UFG; Abadia dos Reis Nascimento – abadiadosreis@ufg.br.

Tema: Outros

A indústria do tomate exige um tipo especial de tomate, que deve ser produzido em cultura decumbente, sem práticas culturais sofisticadas, visando baixo custo de obtenção da matéria-prima. O objetivo desse trabalho foi realizar uma revisão sobre as características do tomateiro para fins industrial. O ciclo da cultura é dependente das condições climáticas, da fertilidade do solo, da intensidade de irrigação, do ataque de pragas e da época de plantio, a maior parte das cultivares listada nos catálogos de empresas de sementes possui ciclo de 105 a 145 dias. O teor de sólidos solúveis está diretamente relacionado com o rendimento industrial, o incremento de um °Brix leva a um acréscimo em torno de 20% de rendimento. Os teores médios de sólidos solúveis variam de 3,6 a 5,7 °Brix. A cor é um importante atributo de qualidade de frutos de tomate, na indústria alimentícia prediz a coloração dos produtos acabados, que também é dependente do grau de maturidade do fruto. A firmeza da polpa é uma característica comum que ocorre durante o amadurecimento dos frutos e é muito importante do ponto de vista econômico, já que afeta a qualidade e a resistência dos produtos ao transporte e apodrecimento.

O fruto, de acordo com o seu formato, é classificado em oblongo e redondo. Os frutos de formato periforme e oblongos são os preferidos para produção de tomate pelado inteiro e em cubos. Assim, durante o processo de seleção de genótipos para colheita mecanizada, bem como na escolha da cultivar pelo produtor e indústria, tem-se avaliado prioritariamente: a concentração da maturação, o potencial produtivo, a qualidade do fruto e a firmeza para permitir o transporte dos frutos a granel.

Palavras-Chave: tomate rasteiro, características físico-químicas, *Solanum lycopersicum* L.