



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise sensorial com extrato de tomate produzido dos resíduos da feira livre de Bananeiras-PB

Victor H. L. DIAS, Diego A. S. MOREIRA, Erasto F. A. NETO, Ruann R. COSTA, Aline K. P. ARAUJO

Victor Hugo de Luna Dias

Bacharelado em Agroindústria

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: victorlunadias@hotmail.com

Os resíduos sólidos orgânicos quando não gerenciados por meio de sistemas eficazes podem prejudicar a qualidade de vida das comunidades que os geram, pois são altamente poluentes. O Brasil hoje é um dos maiores produtores de resíduos sólidos orgânicos, a grande produção desses resíduos pode ser levar em consideração o grande desperdício em feiras livres. Existem várias alternativas que podem ser adotadas para melhor utilização destes resíduos, tais como: a) uso de partes nobres como frutas, legumes e hortaliças em bom estado de conservação para alimentação humana; b) partes menos nobre podem ser usadas na alimentação animal; c) produção de adubos orgânicos pela compostagem. Trabalhos com aproveitamento de resíduos sólidos orgânicos para contribuir na alimentação animal são cada vez mais comum de se encontrar, porém ainda são considerados escassos. O objetivo desta pesquisa foi encontrar alternativas para diminuir os desperdícios na feira livre de Bananeiras-PB, dando um destino correto aos produtos descartados e verificar a sua aceitabilidade. Foram recolhidas amostras de tomates, alface e coentro. Antes do processamento/beneficiamento dessas hortaliças, as partes deterioradas foram retiradas. A higienização das amostras consistiam de uma pré-lavagem com água potável seguida de desinfecção por imersão em solução clorada de 50 ppm por um período de 15 minutos. Os utensílios utilizados foram desinfetados por imersão em solução clorada de 150 ppm, por 15 minutos. A análise sensorial foi realizada no Laboratório de Análise Sensorial, para a determinação dos principais atributos sensoriais, aplicou-se o teste afetivo de aceitação com 50 provadores não treinados, sendo de ambos os sexos e diferentes faixas etárias, constituído de alunos dos cursos da UFPB *Campus III*. Foram identificadas como Amostra 1, aquela que não continha o condimento, e Amostra 2 aquela que possuía o produto desidratado. Os resultados referentes as análises sensoriais das formulações de extrato de tomate, onde a Amostra 2 apresentou maior aceitabilidade em relação a aparência, onde 30% gostaram muito, 28% gostaram moderadamente do sabor na Amostra 1 e 2. A amostra 2 foi a melhor aceita em todos os parâmetros avaliativos, já os resultados referentes a intenção de compra de extrato de tomate, sendo a Amostra 2 a de maior aceitabilidade, apresentando 16% de certezas na compra do produto. Concluímos assim que a formulação de novos produtos e uma solução rentável, de baixo custo e de grande potencial no mercado consumidor.

Palavras-chave: análise sensorial, resíduos sólidos orgânicos, hortaliças, extrato de tomate

