



Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Data Publicação: 10/02/2013

Aeal

Você sabe comprar tomates?

O uso dos tomates na cozinha é bastante difundido, visto que são utilizados acompanhando uma infinidade de receitas, pois o uso dos tomates realça a qualidade e o sabor das mais variadas receitas. E como ele faz isto? Um dos fatores responsáveis pelo sabor nos tomates é o ácido glutâmico, que nada mais é que um realçador de sabor natural, ou “umami” (o umami está presente em poucos produtos, entre os quais: salmão, tomate, pimentão, cogumelos, glutamato, etc).

Os demais componentes que conferem sabor ao tomate são os teores de açúcar e a acidez (sacarose e ácido málico especialmente) bem como componentes químicos voláteis responsáveis pelo aroma. Isto tudo associado às condições de cultivo e colheita e a variedade do tomate.

E como os fatores: acidez, teor de açúcar, condições de cultivo e colheita não são acessíveis a você consumidor, restam apenas os fatores: variedade do tomate, a condição visual do produto, se ele se encontra íntegro e/ou com ferimentos ou manchas e nem sempre será possível a escolha do ponto de maturação dos frutos (verdes, coloridos, maduros, etc). E como fazer a escolha de que tomate ou variedade comprar?

As variedades de tomate conhecidas como longa vida ou “longa conservação” possuem um gene conhecido como “rin” (ripening inhibitor) ou inibidor de maturação (vide no site da AEAL www.aeal.com.br na seção artigos técnicos “Pós-colheita de frutos e legumes”) que auxilia na conservação dos frutos de tomate fresco por mais tempo, contudo este mesmo gene confere como “efeito colateral” a redução da qualidade organoléptica dos frutos, ou seja, prejudica o seu sabor e o uso culinário deles.

E como é possível reconhecer quais são estes tomates? O tomate carmem é um dos principais representantes dos tomates longa vida existentes atualmente no mercado e a sua longa vida (não estraga facilmente mesmo fora de resfriamento) é conferida em parte pelo alto teor de água (liberam muita água quando fatiados) e baixa concentração de sólidos solúveis e açúcares. Desta forma o tomate carmem não é adequado ao preparo de molhos, catchup, extrato de tomate, tomates secos, etc. Os tomates conhecidos por “longa vida” servem satisfatoriamente ao preparo de saladas e enfeites de pratos e têm como principal atrativo ao consumidor o seu preço reduzido em relação às demais variedades existente no mercado.

As variedades de tomates, rasteiro (também chamados de italiano, têm seu formato alongado e são encontrados no mercado em curto período, geralmente de maio a novembro, ou enlatados o ano todo na forma de tomate pelado, é o famoso tomate industrial para molhos), tomate Italiano estaqueado (andréia, formato ligeiramente alongado), tomate débora (uma das variedades mais conhecidas no mercado), e mais uma infinidade de variedades (pouco comum à maioria dos consumidores) são adequados tanto ao processamento quanto para o uso em saladas e tem sabor pronunciado em relação às demais variedades de tomates.

O ponto de maturação dos tomates também é muito importante para quem compra, visto que é impossível fazer um molho com tomates verdes, vide artigos técnicos da AEAL www.aeal.com.br “Pós-colheita de frutos e legumes” e quanto mais maduros os frutos do tomate mais sólidos solúveis e açúcares estão presentes no mesmo e menor a sua acidez equilibrando o índice de acidez e açúcares e melhorando a qualidade organoléptica (sabor e textura) dos frutos. Contudo tomates muito maduros não servem para a fabricação de tomates secos (o aquecimento transforma naturalmente o tomate maduro em molho) ou saladas devido ao enfraquecimento da parede celular dos frutos com o processo de maturação vide mais em artigos técnicos da AEAL www.aeal.com.br “Pós-colheita de frutos e legumes”.

Enfim para quem necessita ou gosta de cozinhar, inclusive para um cozinheiro ou mesmo chefe de cozinha não basta apenas a experiência, também é preciso conhecimento! Um bom domingo a todos.

Everaldo Piccinin é engenheiro-agrônomo, doutor em engenharia agrônômica. Presidente da Associação de Engenheiros e Arquitetos de Limeira – AEAL e inspetor chefe da Comissão Auxiliar de Fiscalização - CAF CREA/SP da Unidade de Gestão de Inspeções de Limeira (UGI) e secretário e segundo tesoureiro da União das Associações da Baixa e Média Mogiana – UNABAMM.

Demais colunas de hoje, Conexão Regional, Comunicação com Qualidade, Letra e Verso, Observatório, Rota da Informação, Trivial Variado e Nossa Cidade, na versão impressa da Gazeta de Limeira de hoje. A colunas Os 13 Pontos da Semana e Dia a Dia não são publicadas.

[Digite aqui]

www.aeal.org.br



Associação dos Engenheiros
e Arquitetos de Limeira