



Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Data Publicação: 16/09/2012

Você sabe comprar tomates? – Parte 2

Para quem perdeu a primeira parte deste artigo, o mesmo pode ser encontrado no site da Gazeta de Limeira www.gazetadelimeira.com.br ou no site da AEAL www.aeal.com.br. E retornando à pergunta que ainda permanece sem resposta: como comprar tomates?

Um dos principais fatores qualitativos do tomate é o seu sabor e esta característica depende de vários fatores, entre eles o teor de açúcar e a acidez (sacarose e ácido málico especialmente) assim como de outros componentes químicos voláteis responsáveis pelo aroma. Isto tudo associado às condições de cultivo e colheita do tomate bem como a variedade do tomate

E como os fatores: acidez, teor de açúcar, condições de cultivo e colheita não são fatores acessíveis a você consumidor, resta apenas o fator variedade do tomate e às vezes será possível escolher o ponto de maturação dos frutos (verdes, coloridos, maduros, etc). E como fazer a escolha? 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 esse mesmo gene confere como “efeito colateral” a redução da qualidade organoléptica dos frutos, ou seja, prejudica o sabor e seu uso culinário.

E como se isso não bastasse temos ainda outro fator responsável pelo sabor nos tomates que é conhecido por umami, e está relacionado com o realce de sabor (o umami está presente em poucos produtos, entre os quais: salmão, tomate, pimentão, cogumelos, glutamato, etc). E no tomate esse fator está relacionado à presença de ácido glutâmico. A variedade de tomate longa vida mais conhecida atualmente no mercado brasileiro de tomates é o tomate Carmem que inclusive apresenta um alto teor de água em sua composição e baixa concentração de sólidos solúveis e açúcares e preço muito inferior às demais variedades de tomate comercializadas. Desta forma o tomate Carmem não é adequado ao preparo de molhos, catchup, extrato de tomate, tomates secos, etc.. Em resumo os tomates “longa vida” servem satisfatoriamente ao preparo de saladas e enfeites de pratos ou pizzas.

E como escolher tomates? A primeira parte desta pergunta já foi respondida, variedades com baixo teor de açúcares, sólidos solúveis e acidez não se prestam a processamento de modo algum apenas para o uso como tomates frescos e mesmo assim com limitações em sua qualidade e sabor. Desse modo variedades de tomates longa vida (Carmem e derivados desta variedade) são adequados apenas para o uso in natura.

As variedades de tomates, rasteiro, Italiano estaqueado (Andréia), Débora, e outros são adequadas tanto ao processamento quanto para o uso em saladas e tem sabor bem 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 de fazer um molho de tomates 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 tomate 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 ou para 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”.

Pelo mesmo motivo citado acima existe grande dificuldade no preparo de tomates secos visto que os frutos devem ser de variedades de tomates mais nobres e com maior preço de mercado, bem como o seu ponto de maturação deve ser o melhor possível, a fim de que o produto final tenha um ótimo sabor, porém os frutos não podem estar maduros demais, pois durante o processo de secagem (calor) estes frutos podem romper e transformarem-se em molho em vez de tomates secos. Dessa maneira, meu caro leitor, para ser um bom cozinheiro ou mesmo chefe de cozinha não basta experiência é preciso muito conhecimento! Um bom domingo a todos

Everaldo Piccinin é engenheiro-agrônomo dr. em eng. agrônômica e presidente da Associação de Engenheiros e Arquitetos de Limeira AEAL. Inspetor chefe da Comissão Auxiliar de Fiscalização - CAF CREA/SP da Unidade de Gestão de Inspetorias de Limeira (UGI).

Demais colunas, Rota da Informação, Texto&Contexto, Observatório, UP-To-Date, Dia a Dia e Nossa Cidade, na versão impressa da Gazeta de Limeira de hoje. A coluna Os 13 Pontos da Semana não é publicada.

[Digite aqui]

www.aeal.org.br