



Título: Avaliação da alteração do método de conservação de molho a base de tomate

Aluno: Murillo Amante Ribeiro

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

A conservação de alimento tem grande importância desde o início da civilização. Com o passar dos anos, os métodos foram se intensificando e hoje podemos contar com os aditivos alimentares para melhorar a eficácia da conservação. O controle de pH é um método eficiente para conservação de meios líquidos e o ácido cítrico é uma substância natural muito utilizada para a acidificação. A conservação de alimentos tem como objetivos principais garantir a segurança do consumidor e manter as características sensoriais durante o período de armazenamento até o consumo. Com a acidificação, podemos excluir a cadeia de frio do período de armazenamento, etapa essa que aumenta o custo do produto comercializado. O sistema *hot fill* em conjunto com acidificação, foi utilizado para modificar o método de conservação do molho a base de tomate. O método foi efetivo, podendo o molho em questão ser armazenado em temperatura ambiente, excluindo a refrigeração de toda sua cadeia produtiva. Houve mudanças sensoriais no produto acabado, porém não foi uma percepção muito notável, já que os resultados dos testes as cegas foram negativos. Mudanças essas que foram bastante notadas quando aplicado um teste sensorial triangular, onde os juízes utilizaram os 5 sentidos para a realização do mesmo. Um teste de aceitação real seria uma forma de analisar o quão a modificação seria aceita se os molhos acidificados fossem servidos ao consumidor final.

Palavras-chave: acidificação, armazenamento, *hot fill*, pH, refrigeração