

ORGÂNICOS ■

# Cores e sabores À MESA



De olho na saúde, consumidores mais interessados em gastronomia e valores nutricionais dos alimentos têm procurado consumir mais produtos orgânicos. E um dos destaques desse cenário são as novas variedades de tomate

**A** oferta de hortaliças, verduras e legumes no Brasil vem passando por mudanças nos últimos anos, seguindo uma tendência dos consumidores, observada aqui e lá fora, que prioriza mais a qualidade dos alimentos que vão ao prato, valorizando suas propriedades nutracêuticas, atribuídas a alguns produtos classificados como funcionais.

“No País, essa tendência tem sido impulsionada pelo crescente interesse pela gastronomia e pela busca, por boa parte da população, de excelência na qualidade de vida e melhor saúde, que inclui, necessariamente, uma alimentação mais saudável e equilibrada”, ressalta o engenheiro agrônomo Carlos Antônio dos Santos, doutorando em Fitotecnia pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

Segundo ele, a difusão da agrobiodiversidade oriunda da agricultura orgânica tem criado uma clientela de consumidores receptivos a novidades e lançado novidades que ofereçam mais valor aos alimentos diferenciados, não só quanto ao aspecto e sabor, mas também às boas práticas no campo.

“Hoje em dia, os grandes destaques nas prateleiras dos mercados e nos cardápios dos restaurantes têm sido as hortaliças, além de outros produtos orgânicos, como as mini-hortaliças, al-

Fotos: Mariella Camargo Rocha



Tomate Água Branca (acima) e variedade perinha Espírito Santo (abaixo)



Tomate perinha amarelo (abaixo) agrada aos consumidores





guns alimentos de elevado valor nutricional ou biofortificados e algumas plantas alimentícias não convencionais (PANCs) ou pouco conhecidas pela maioria dos consumidores”, pontua Santos.

### Diferenças

De acordo com o engenheiro agrônomo, essas hortaliças se diferenciam pelas cores, formatos e sabores marcantes e inusitados. “Muitos consumidores aprovam tais novidades e se dispõem a pagar um pouco mais por elas.”

Um grande exemplo é o tomate. “As prateleiras dos mercados, atualmente, são repletas de belos frutos vermelhos e graúdos, com excelente aparência e conservação pós-colheita. Este padrão de frutos foi obtido graças a um longo e exaustivo trabalho de melhoramento genético, que levou ao desenvolvimento de várias cultivares híbridas de excelente desempenho agrônomo e que produzem frutos de maior longevidade após a colheita”, destaca a engenheira agrônoma Margarida Goréte Ferreira do Carmo, professora titular da UFRRJ.

Apesar dessas virtudes agrônomicas e comerciais e de algumas pequenas variações de formato e classificação, seus frutos não têm o sabor “original” do tomate e todos podem ser muito parecidos entre si.

“Em geral, são destinados apenas para consumo em saladas cruas, não possuem sabor pronunciado e não produzem molhos de boa qualidade. Ou seja, apesar dos muitos avanços tecnológicos, não foram obtidos ganhos em termos de sabor e de qualidade culinária. Beneficiou-se toda a cadeia de produção e comercialização, mas não se atentou

para a satisfação dos consumidores”, avalia Margarida.

### Investir para atrair consumidores

De olho nos interesses dos consumidores, também é preciso melhorar suas características como sabor, textura, cor e versatilidade culinária.

“Para se vislumbrar e obter ganhos nesses quesitos, precisamos revisitar o ‘tomate antigo’, pois algumas variedades antigas produzem frutos com sabores mais ricos e mais doces, além de outros componentes que foram perdidos ao longo do tempo”, comenta o engenheiro agrônomo Antonio Carlos de Souza Aboud, professor titular da UFRRJ.

Segundo o docente, hoje há um espaço ou nicho aberto que precisa ser preenchido com o resgate ao “sabor original” do tomate. “Nicho esse formado por consumidores que valorizam sabor, valor nutritivo, riqueza estética e, na maioria das vezes, também a forma como foram produzidos.”

Tomates de várias cores, formatos e tamanhos podem ser encontrados no mercado brasileiro



## Variabilidade genética

Embora a grande maioria dos produtores rurais e consumidores desconheça, existe uma grande variabilidade genética na espécie de tomate *Solanum lycopersicum*, com características diferenciadas, que precisam ser divulgadas e melhor aproveitadas, dentre elas a diversidade de seus frutos.

Para tanto, a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro mantém, desde a década de 90, em seu Instituto de Agronomia, uma coleção com mais de 400 acessos de tomateiros que são, em grande parte, “tomates antigos” e tradicionais, que foram preservados e passados de geração em geração.

“Além da preservação desse valioso material genético, vários trabalhos de pesquisa e de divulgação vêm sendo feitos. Dentre as principais pesquisas desenvolvidas estão trabalhos de caracterização dos atributos morfológicas das plantas e de seus frutos, de avaliação da resistência genética das plantas às principais doenças da cultura e de métodos de cultivo e de manejo, especialmente em sistemas orgânicos de produção”, informa a professora Margarete Ferreira do Carmo.

Como atividade de pesquisa e de divulgação, “também têm sido feitas avaliações sensoriais e de aceitabilidade por consumidores e chefs de cozinha”.

## Projetos de pesquisa e divulgação

Os projetos de pesquisa e divulgação desenvolvidos na UFRRJ envolvem alunos de graduação, mestrado e doutorado, além das parcerias com outras instituições, como a Empresa de Pesquisa Agropecuária do Rio de Janeiro (Pesagro) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

“Como exemplo, podemos citar a tese ‘Variabilidade fenotípica de acessos de tomate cereja sob manejo orgânico: características agronômicas, físico-quí-



Antonio Carlos de Souza Abboud

Tomates têm variedades orgânicas diferenciadas

“

Com pesquisas novas e mais divulgação, cientistas também têm feito avaliações sensoriais e de aceitabilidade dos consumidores dos “novos tomates”





Plantio de cultivares de tomate em condições de casa de vegetação

“

Frutos com maior doçura e mais vermelhos são os mais conhecidos e valorizados no mercado brasileiro



Tomate heirloom Black Prince

Tomate heirloom Green Zebra



“micas e sensoriais’, desenvolvida pela engenheira agrônoma Mariella Camargo Rocha, uma parceria da equipe da Universidade com a Embrapa Agroindústria de Alimentos (RJ)”, informa o professor Antonio Carlos Abboud.

### Tomate cereja orgânico

Nesse trabalho, foi possível identificar acessos de tomate cereja, promissores para o cultivo orgânico, por apresentarem características diferenciadas em coloração (rosa, amarelo, marrom, bicolors, tricolors), formato (oblongo, pera, achatado, globular, alongado e ameixa), além de alto teor de sólidos solúveis (expresso em °Brix) e de carotenoides.

“Os frutos redondos e com coloração vermelha a rósea foram os mais aceitos pelos consumidores, possivelmente pelo conservadorismo. Entretanto, formatos menos comuns (como o de pera) e oblongos e cores atípicas (como amarelo e alaranjado) também agradaram aos consumidores e, principalmente, chefs de cozinha”, informa o engenheiro agrônomo Carlos Antônio dos Santos, doutorando em Fitotecnia pela UFRRJ.

### Mais doce e mais vermelho

Frutos com maior doçura e mais vermelhos, devido ao maior teor de licopeno, conhecido por suas propriedades antioxidantes, são os mais conhecidos e valorizados.



“Outros sabores e cores passam a ganhar espaço com a expansão da alta gastronomia e da arte na decoração dos pratos”, diz Santos.

O aumento da demanda por frutos variados tem incentivado algumas empresas produtoras de segmentos, no Brasil, a investirem nesse segmento e a disponibilizarem linhas especializadas de tomates ou diferenciados quanto à cor, formato e sabor mais pronunciados.

“O trabalho de preservação e divulgação desta riqueza genética, porém, precisam ser incentivados e financiados”, alerta a professora Margarete.

### Opções de mercado

Conforme Santos, tomates diferenciados – com cores, formatos e sabores inusitados – são novas e excelentes opções para o mercado: “Essas variedades, no entanto, são próprias para circuitos curtos de comercialização, pois apresentam peles mais delgadas, polpas mais finas e doces, o que resulta em menor tempo de pós-colheita”.

Para o pequeno produtor, são opções interessantes por apresentarem alta demanda e elevado valor agregado.

Carlos Antônio dos Santos explica que para os consumidores, elas representam oportunidade de desfrutarem de novos sabores e experiências.

A produção e o preparo de alimentos também podem ser vistos como uma arte, na medida em que despertam e aguçam diferentes sentidos, desde o tato à visão e olfato, mas principalmente o paladar, com a oferta de diferentes texturas, cores, formatos, aromas e sabores”, finaliza Santos.

Fonte: UFRRJ



Carlos Antônio dos Santos

Cores e formatos variados de tomate tipo cereja (fotos acima e abaixo)



Antonio Carlos de Souza Abboud

Variedade morfológica (cores e formatos) em frutos de tomate (foto abaixo)



Antonio Carlos de Souza Abboud