

TOMATE PROCESSAMENTO ARTESANAL



O tomate é uma hortaliça nutritiva e saborosa, sempre presente à mesa do brasileiro, sendo utilizado *in natura* ou na forma de alimento processado.

O processamento do tomate pode ser feito como alternativa de uso do excedente produzido, aproveitando o preço baixo da matéria-prima na época da safra, ou, ainda, como forma de boa utilização dos frutos que não foram classificados para o mercado, porém apresentam qualidade adequada ao processamento.

O sucesso das conservas de tomate depende de uma série de fatores, como: matéria-prima empregada, higiene no preparo, embalagens utilizadas e técnicas e métodos de processamento. As conservas devem ser preparadas com tomates em bom estado, frescos e bem selecionados. Devem-se evitar tomates maduros demais, passados ou com marcas de bolor, para não prejudicar a qualidade do produto final.

A massa de tomate, o *ketchup* e os molhos são alguns dos produtos fabricados com o tomate.

MOLHO DE TOMATE

Formulação

3 kg de tomate maduro
0,5 kg de cebola
200 g de pimentão
50 g de alho
2 xícaras de óleo
2 maços de tempero verde
1 colher (de sopa) de sal
1 colher (de café) de noz-moscada
1 colher (de chá) de casca de limão ralada

Tecnologia de fabricação

Selecionar tomates sadios.

Lavar em água corrente e sanificar os tomates, os pimentões, as cebolas, o alho, o tempero verde e o limão.

Picar os tomates e cozinhar em fogo moderado.

Preparar as demais hortaliças e refogá-las com o óleo, junto com o sal, a noz-moscada e a casca de limão, deixando cozinhar bem.

Bater os tomates cozidos no liquidificador e peneirar logo após.

Passar as demais hortaliças cozidas na peneira.

Misturar o suco do tomate com as hortaliças e levar para concentrar até a consistência de molho.

Envasar o molho quente em vidros pasteurizados e quentes até a altura de 2 cm da borda.

Retirar as bolhas de ar.

Fechar com tampas pasteurizadas.

Fazer o tratamento térmico por 15 minutos e, em seguida, resfriar.

Rotular e armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo da luz.

MOLHO DE TOMATE PICANTE

Formulação

5 kg de tomate maduro
2 kg de cebola
1 xícara de óleo
50 g de alho
50 g de pimenta-dedo-de-moça

2 folhas de louro
1 colher (de sopa) de sal

Tecnologia de fabricação

Selecionar tomates sadios e bem maduros.
Lavar os tomates, as cebolas, as pimentas, o alho e as folhas de louro em água corrente e sanitificar.
Cortar os tomates e as cebolas e bater no liquidificador ou passar, separadamente, na máquina de moer.
Picar o alho.
Colocar o óleo na panela e refogar a cebola e o alho.
Retirar as sementes da pimenta e picá-las em pedaços pequenos.
Adicionar o tomate, a pimenta, o sal e o louro à cebola refogada e deixar cozinhar.
Concentrar a polpa até o ponto de molho.
Envasar quente em vidros pasteurizados e quentes.
Fazer o tratamento térmico por 10 minutos e, em seguida, o resfriamento.
Rotular e armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.

MOLHO DE TOMATE

Formulação

2 kg de tomate maduro
50 g de cebola
30 g de alho amassado
1 xícara de óleo
1/2 colher (de sopa) de sal
1 colher (de café) de orégano
1 folha de louro
1 maço de cheiro-verde
10 cravos-da-índia

Tecnologia de fabricação

Selecionar tomates maduros.
Lavar as hortaliças em água corrente e sanitificar.
Cortar os tomates e cozinhar.
Bater no liquidificador e passar na peneira.
Levar o suco obtido ao fogo para concentrar.
Reservar.
Refogar a cebola e o alho no óleo e acrescentar a polpa de tomate concentrada, o sal e o orégano.

Colocar o louro e os cravos num saquinho de tecido, acrescentar ao tomate e deixar ferver por 15 minutos.

Adicionar o cheiro-verde picado e esperar ferver.

Retirar a folha de louro e os cravos-da-índia.

Envasar o molho quente em vidros pasteurizados e quentes.

Retirar as bolhas de ar e limpar as bordas dos vidros.

Fechar com tampas pasteurizadas.

Fazer o tratamento térmico por 15 minutos e, em seguida, o resfriamento.

Rotular e armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo da luz.

MASSA DE TOMATE

Formulação

5 kg de tomate bem maduro
100 g de cebola picada
50 g de sal
2 dentes de alho bem socados
10 folhas de louro

Tecnologia de fabricação

Selecionar tomates sadios e bem maduros.

Lavar os tomates em água corrente e sanitificar.

Partir os tomates em pedaços e colocá-los na panela.

Juntar os temperos e mexer bem.

Levar ao fogo e ferver por meia hora.

Passar a mistura não muito quente, por uma peneira de taquara ou aço inoxidável.

Levar o suco obtido ao fogo e deixar concentrar até se transformar em massa.

Mexer de vez em quando para não agarrar no fundo da panela.

Envasar em vidros pasteurizados e quentes até a altura de 2 cm da borda.

Retirar as bolhas de ar com espátula ou faca pasteurizada.

Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas metálicas pasteurizadas.

Fazer o tratamento térmico por 15 minutos e, em seguida, o resfriamento.

Rotular e armazenar em local seco e ventilado ao abrigo da luz.

KETCHUP

Formulação

5 kg de tomate
2 xícaras de vinagre
1 xícara de açúcar
1 ½ xícara de cebola picada
2 colheres (de chá) de cravo-da-índia
2 dentes de alho picado fino
1 colher (de sopa) de sal
½ colher (de chá) de pimenta-do-reino
8 paus de canela

Tecnologia de fabricação

Selecionar tomates sadios e maduros.
Lavar os tomates em água corrente e sanificar.

Cortar os tomates e as cebolas e levá-los para ferver por meia hora.

Passar os tomates, não muito quentes, por uma peneira.

Ferver o suco obtido até reduzi-lo à metade, mexendo de vez em quando. Reservar.

Colocar o vinagre para ferver em outra panela, junto com um saquinho de tecido

contendo os cravos-da-índia, a canela e o alho.

Retirar o saquinho e adicionar o açúcar, a pimenta-do-reino e o sal ao vinagre.

Misturar o vinagre temperado com o suco de tomate concentrado.

Ferver por mais 10 minutos aproximadamente.

Envasar em vidros pasteurizados e quentes, até a altura de 2 cm da borda.

Retirar as bolhas de ar com espátula ou faca pasteurizada.

Limpar as bordas dos vidros e fechar com tampas metálicas pasteurizadas.

Fazer o tratamento térmico por 15 minutos e, em seguida, o resfriamento.

Rotular e armazenar em local seco e ventilado e ao abrigo da luz.

Economista Doméstica
Maria da Graça L. Bragança
Departamento Técnico da Emater-MG
Economista Doméstica
Carmelinda Maria de Souza