

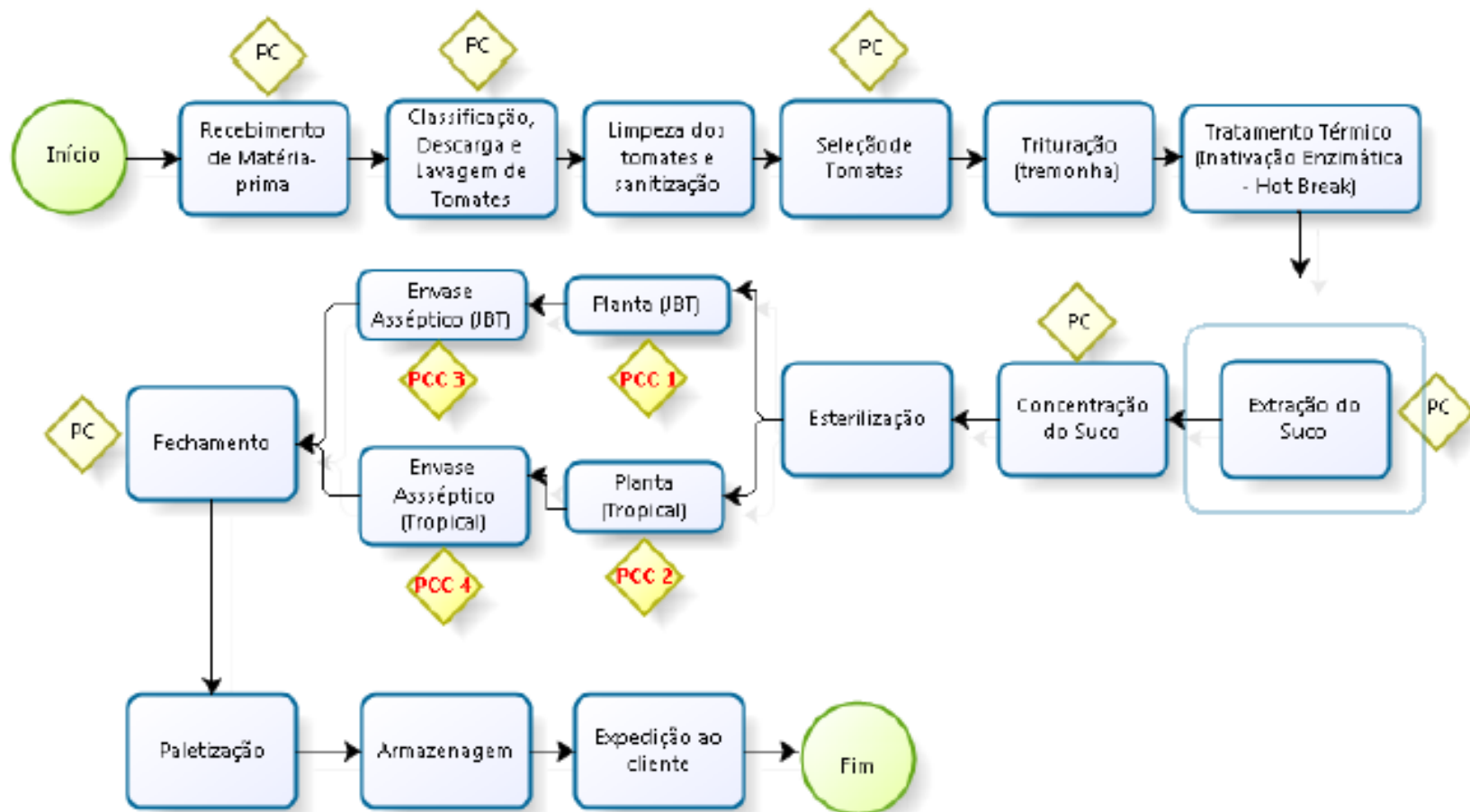


Sorgatto

Alimentos



FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CONCENTRADO DE TOMATE



O Tomate



- O tomate é um dos alimentos mais amplamente consumidos em diversas culturas ao redor do mundo.
- Sua versatilidade e seu sabor, bem como a facilidade do seu cultivo, o tornaram um dos vegetais mais populares em muitos países.
- Significativamente, o tomate é um dos principais elementos da chamada “dieta mediterrânea”, sempre elogiada pela sua capacidade de promover a longevidade e sobretudo de evitar doenças cardiovasculares.



Sorgatto
Alimentos



- Grande parte desse sucesso se deve, sem dúvida, aos benefícios do tomate para a saúde.
- Inúmeras pesquisas demonstram como o tomate é riquíssimo em substâncias que previnem uma longa lista de doenças, além de ser um alimento saudável de modo geral: *suas propriedades beneficiam muito quem procura perder peso, e podem até mesmo ajudar no ganho de massa muscular.*





Alimento funcional

- a) Rica fonte de licopeno: antioxidante e anticancerígeno;
- b) Fonte de carotenóides e antioxidantes: combatem os radicais livres responsáveis pelo envelhecimento;
- c) Perda de peso: baixo valor calórico;
- d) Vitaminas e minerais: Vit A e Vit C;
- e) Previne a hipertensão: devido as altas concentrações de potássio;
- f) Pele, dentes e cabelo: por causa das vitaminas;
- g) Massa muscular: devido ao licopeno;
- h) Ação anti-inflamatória: devido ao Lipopropeno.



A Polpa de Tomate

O Concentrado de Tomate (polpa de tomate) é um produto fabricado 100% a partir da moagem de frutos de tomate selecionados, devidamente lavados e submetidos a processo de concentração e esterilização sendo envasados assepticamente em Bags esterilizados, o que garante a qualidade e o sabor do produto.



A Polpa de Tomate

*Produto fabricado sem adição de conservantes: 100% Natural devido ao próprio pH do fruto, ao nosso processo de **esterilização*** e envase totalmente asséptico, além da embalagem (Bag asséptico) que garante um produto dentro dos padrões de qualidade de durabilidade.*



O Processo de Esterilização

Nosso processo de esterilização consiste na eliminação da carga microbiana patogênica a fim de garantir que o produto esteja dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação. O objetivo principal é o de reduzir a probabilidade de sobrevivência microbiológica a níveis aceitáveis.





Sorgatto
Alimentos



A Polpa de Tomate

Dados:

- Rendimento: 7kg de tomate para fabricar 1kg de polpa;
- Concentração: 31% de Sólidos Solúveis em Água (o que significa um produto altamente concentrado, o que proporciona maior rendimento);
- BPF/APPCC: Produzido de acordo com a Portaria 326 e RDC 275 da Anvisa;
- Produto 100% Natural: sem conservantes, sem aditivos químicos;
- Garantia de Qualidade: produzido em planta fabril dotada de instalações adequadas, com processos manuais e automatizados para fabricar um concentrado de tomate dentro dos padrões de Qualidade e monitorado por controles de processo de acordo com parâmetros físico-químicos, microbiológicos segundo RDC 12; Micro/Macroscópico de acordo com RDC 14; de Pesticidas, Metais pesados e de Agrotóxicos de acordo com a RDC 42.



Sorgatto
Alimentos



- **Armazenagem do produto após aberto**
- Após aberto, retirar da embalagem, transferir para uma embalagem plástica e conservar fechado em geladeira por até 10 dias (pode ser conservado na própria embalagem – Bag asséptico, bem fechado);
- Caso queira conservar por mais tempo, o produto deverá ser congelado, em recipiente adequado para congelamento ou no próprio Bag asséptico. O congelamento garante uma vida útil de até 1 ano, após aberto.







Sorgatto
Alimentos



- **O preparo de Molhos a partir da Polpa**

- Opção para quem não abre mão de fazer o próprio tempero, mas procura algo o mais saudável possível.
- Nossa polpa de tomate é produzida dentro do mais rigoroso Padrão de Qualidade e propicia ao chefes de cozinha a oportunidade de elaborarem seus pratos a partir de um produto microbiologicamente seguro, livre de sal, açúcar, aditivos e conservantes e que consegue manter as características organolépticas (cor, sabor, cheiro) do fruto concentrado.





Sorgatto
Alimentos



- **Preparo e Diluição da Polpa**



- Nosso concentrado de tomate (polpa) é um produto consistente, o que propicia maior rendimento;
- Para melhor utilizar nosso produto é preciso diluí-lo;
- A proporção da diluição vai variar de acordo com o produto que se deseja obter. Assim, seguem dicas:





Sorgatto
Alimentos



• Preparo e Diluição da Polpa



• Para um Molho mais consistente:

- Preparar a diluição na proporção de 1 parte de polpa para 3 partes de água. **Dica:** adicionar pouca água para iniciar a formação da mistura e ir adicionando água aos poucos, lentamente para evitar formação de grumos, em seguida, misture normalmente com o restante da água e prepare o molho com os condimentos de sua preferência!

• Para um Molho com consistência média:

- Preparar a diluição na proporção de 1 parte de polpa para 5 partes de água.

• Para um Molho com menor consistência:

- Preparar a diluição na proporção de 1 parte de polpa para 7 partes de água.



OBS: É possível elaborar receitas com diluições de 1 parte de polpa para até 9 partes de água, dependendo da receita e da composição de ingredientes.



Sorgatto
Alimentos

Para obter um produto menos ácido



- Fermento

Dependendo da quantidade de molho, adicione uma colher de café ou de chá de fermento em pó químico (comum, de bolo) no preparo de seus molhos;

- Bicarbonato de sódio

Outra dica para reduzir a acidez do molho de tomate é adicionar a mesma quantidade: uma colher de café ou de chá (dependendo do tamanho do preparo) de bicarbonato de sódio;

- Cenoura

Colocar um pedaço de cenoura dentro do molho, na hora que ele for apurar. Como a cenoura é doce e absorve a acidez, equilibra o teor do molho;

- Açúcar

Essa é das alternativas mais comuns. Use umas pitadas de açúcar antes de adicionar o sal para equilibrar a acidez do molho. Cuidado também para não exagerar quando adoçar, para acabar não se excedendo no sal depois;

- Vinho doce

A bebida é outro antídoto contra a acidez. Sua função é similar à do açúcar quando colocado no molho de tomate, mas o excesso pode deixar o molho demasiadamente doce.





Sorgatto

Alimentos

