

ERRATA

ALESSI, E.S. **Tomate seco obtido por energia solar e convencional a partir de mini-tomates congelados**. Piracicaba, 2010. 72p. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo.

Página	Linha	Onde se lê	Leia-se
13	15	Instrumental cor e aceitabilidade)	Instrumental cor e aceitabilidade
13	16	35% e 0%	35% e 50%
27	28	(SILVA et al., 2004)	(SILVA et al., 2007)
28	29	GRABERT (2001)	GLABERT, et al (2001)
29	30	(SOL E FRUTAS, 2005)	(PROJETO SOL E FRUTAS, 2005)
30	15	(TRAVAGLINI et al, 2002b)	(TRAVAGLINI et al, 2002)
31	1	(PRESOTTO et al., 2002)	(PREZZOTO et al., 2002).
34	Fig 1	12-14 hrs	Figura1- 20-24 hrs
35	15	20 °C por.	20 °C por 30 dias.
36	11	40 de umidade.	40% de umidade.
38	3	(Khalil, 2007).	(KHALIL, 2007).
42	10	AOAC	Association of Official Agricultural Chemists
43	4	Negro	Preto
48	6	Tabela 1 – Umidade (%)perdida dos tomates sweet grape em relação ao tempo de desidratação	Tabela 2 – Umidade (%) dos tomates sweet grape em relação ao tempo de desidratação
49	24	observado anteriormente para os microrganismos estudados.	observado para os microrganismos estudados.
58	9	um inferior ao tomate comum	um pouco inferior ao tomate comum
60	4	Tabela 6: AT: *	Tabela 6 AT: ns
61	7	manter essa atividade de água baixa	manter essa umidade baixa

Pág 66: Inserir nas referências bibliográficas: Beuchat, L. R. “Microbial stability as affected by water activity,” *Cereal Foods World*,26(7):345-349, 1981

Pág 67: Inserir nas referências bibliográficas: CUNNINGHAM,K. **Tomato Products Situation and Outlook**. FAS Attaché Report web, Shari. 2004, 3p

Pág 67: Inserir nas referências bibliográficas: DOYMAZ, I., The kinetics of forced convective air-drying of pumpkin slices, *Journal of Food Engineering*, v.79, p.243–248, 2007.

Pág 68: Inserir nas referências bibliográficas: HANNA, G.C. Changes in pH and soluble solids of tomatoes during on storage of ripe fruit.**Proceeding of the American society for Horticultural Science**, Beltsville, v. 78, p. 459-463, 1961

Pág 69: Inserir nas referências bibliográficas: KHALIL, E.J, AL-JUAMILY, A., KHALIFA, A,N, Testing of the performance of fruit and vegetable solar drying system in Iraq. **Desalination**, v. 209, p.163-170, 2007.

Pág 69: Inserir nas referências bibliográficas: LOPEZ, M.C. & STRIPARI, P.C. **Produção de hortaliças em ambientes protegido: condições subtropicais**. GOTO, R.; TIVELLI, S.W. São Paulo: Fundações Editoras da UNESP, 1998. p.258

Pág 69: Inserir nas referências bibliográficas: MORETTI, C. L. **Injúria interna de impacto de frutos detomate**: Fisiologia e conservação pós colheita. Viçosa, 1998.102 p. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal de Viçosa

Pág 69: Inserir nas referências bibliográficas: PICHA, D.H. Sugar and organic acid content of cherry tomato fruit at different ripening stages. **HortScience**, Alexandria, v.2, p. 94-96, 1987

Pág 70: Inserir nas referências bibliográficas: QUEIROZ, A.J. de M. **Propriedades físicas e pré-resfriamento de umbu** (*Spondia tuberosa* Arruda Câmara). Campina Grande: UFPB, 1997. 145f (Dissertação de Mestrado)

Pág 70: Inserir nas referências bibliográficas: QUEIROZ, A.J. de M. **Propriedades físicas e pré-resfriamento de umbu** (*Spondia tuberosa* Arruda Câmara). Campina Grande: UFPB, 1997. 145f (Dissertação de Mestrado)

Pág 70: Inserir nas referências bibliográficas: ROMERO-PEÑA, L. M.; KIECKBUSH, T. G. Influência de condições de secagem na qualidade de fatias de tomate **Brazilian Journal of Food Science**, v. 6, p. 69-76, 2003.

Pág 71: Inserir nas referências bibliográficas: SIMANDLE, P.A.; BROGDON, J.L.; SWEENEY, J.P.; MOBLEY, E.D.; DAVIES, D.W.Quality of six tomato varieties as affected by some compositional factors. **Proceedings of the American for Horticultural Science**, New York, v. 89, p. 532-538, 1966

Pág 72: Inserir nas referências bibliográficas: VEJA-MERCADO, H., GÓNDORA-NIETO, M. M., BARBOSA-CÁNOVAS, G. V.,Advances in dehydration of foods, **Journal of Food Engineering**, v.49, p.271-289, 2001.

Pág 72: Inserir nas referências bibliográficas: VIEITES, R. L.; NEVES, L. T. B. C.; SILVA, A. P. Utilização da embalagem de polietileno e de diferentes tipos de ceras, em condições ambiente e sob refrigeração, na conservação do tomate. In: XVI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 1, 1998, Rio de Janeiro. **Anais: Alimento, População e Desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - Regional Rio de Janeiro, 1998. p. 399-402.

Pág 72: Inserir nas referências bibliográficas: VILLALBA, L.F.S., **Influência da aplicação de ácido giberélico (GA3) na conservação pós –colheita de frutos de acerola (Malpighia glaba L.), sob refrigeração e umidade relativa alta**. Piracicaba, 1997. 105p. Dissertação (Mestrado em Agronomia), Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Piracicaba, 1997.

Pág72: Inserir nas referências bibliográficas: WOODROOF, G. J. & LUH, B. S. *Commercial Fruit Processing*. The AVI. Publishing Co. Inc.Westport. Connecticut. 710p, p. 375-507, 1975.