



ESTUDO. PESQUISA COM 100 VOLUNTÁRIOS DURANTE CINCO ANOS

ELE QUER DEVOLVER O SABOR AO TOMATE

Por causa do *burnout* sensorial, os provadores precisaram de mais tempo para avaliar este fruto. A fórmula perfeita é agora revelada. Por **Raquel Lito**

Na era da fadiga crónica, há outra variante da síndrome do *burnout* a ter em conta: a sensorial. Ela dispara, por exemplo, em provas de avaliação de tomate. Ao fim de cinco degustações, os provadores têm de interromper e fechar a boca. Sabe-lhes tudo ao mesmo, porque as terminações nervosas da glândula pituitária, nas fossas nasais, ficam saturadas com muita facilidade.

O nariz entra em colapso e atrasa as investigações do biólogo John Harry Klee, da Universidade da Flórida, EUA, que está empenhado em devolver o sabor antigo ao tomate moderno. Só recentemente, no fim de Janeiro, conseguiu chegar a resultados

O melhor nacional Um perito revela a variedade e alerta para as imitações

Para o professor de Horticultura do Instituto Superior de Agronomia, António Monteiro, há uma variedade de tomate que se destaca: **a coração-de-boi**. O aroma "é bastante pronunciado, à antiga", diz à **SÁBADO**. Contudo, alerta para as imitações que aí se vendem com o mesmo nome, mais rijas do que as originais.

"O TOMATE É RELATIVAMENTE NOVO PARA A CULTURA CHINESA", DIZ O AUTOR DO ESTUDO À SÁBADO

concretos, depois de cinco anos de pesquisa e de 100 voluntários a examinarem 160 variedades deste fruto – que o autor garante ser consumido como fruta na China, à sobremesa. "O tomate é relativamente novo para a cultura chinesa e eles não tem histórico de cozinhar com ele", explica o próprio à **SÁBADO**.

A China não vem à conversa por acaso. Foi parceira no estudo liderado por Klee, em que, depois de analisada a composição das variedades, chegaram à fórmula do tomate perfeito: os 13 compostos químicos e os genes que lhe dão aquele sabor ao do quintal da avó. "As variedades modernas são muito inferiores nos compostos aromáticos que se denominam voláteis. Sem os voláteis o sabor é fraco", prossegue.

A queda no fim do século XX

O agridoce de boca foi-se perdendo no fim do século XX, pelas contas de Klee, quando o tomate ganhou em prazo de validade em detrimento de outros factores. "Os agricultores concentraram-se em criar produtos de alto rendimento, resistentes a doenças e o sabor deteriorou-se por negligência."

Se o foco for no DNA do fruto vermelho, a situação pode inverter-se. "Temos marcadores genéticos que nos permitem trabalhar a genética para melhorar as variedades modernas."

Por outras palavras, o tomate ideal – que perdura, mantém a qualidade e a cor – pode passar por uma reinvenção da receita com mais qualidade. Até porque as lojas *gourmet* é que ditam, em parte, as regras deste mercado. □

1986

O especialista português António Monteiro foi a Nova Iorque e detectou, pela primeira vez, que o tomate norte-americano não tinha sabor

Harry J. Klee

O autor do estudo dá aulas e gere o departamento de Ciências Horticolas na Universidade da Flórida

