

Estudo mostra que alho roxo tem maior poder de condimentação

Avaliação do poder de condimentação foi realizada a pedido de associação de produtores e mostrou a superioridade do alho roxo em relação ao branco

Anita de Souza Dias Gutierrez
CQH/ Ceagesp

O alho é utilizado, há milhares de anos, como condimento e remédio pela humanidade. A sua grande diversidade é fruto do trabalho contínuo de seleção e melhoramento genético: produtividade, ciclo de produção, resistência a pragas e doenças, tamanho e formato do bulbo, número de bulbilhos por bulbo, coloração do bulbo e do bulbilho, características do catáfilo e poder de condimentação.

No Brasil são consumidos dois grupos varietais de alho: branco e roxo. O primeiro apresenta predominância da coloração branca no bulbilho, podendo apresentar listras arroxeadas ou de outras cores e tem a China como sua



principal origem. Já o segundo apresenta predominância da coloração roxa em todos os bulbilhos e é produzido no Brasil. O poder de condimentação do alho roxo é reconhecido como maior que o do branco pelos comerciantes e consumidores do produto. A utilização de alho com maior concentração de compostos voláteis é garantia de seu maior poder de condimentação. Os compostos responsáveis pelo aroma do alho são muito voláteis e facilmente perdidos durante o seu processamento. A comprovação e a divulgação da diferença do poder de condimentação entre o alho roxo, produzido no Brasil e o branco, importado da China, é uma ferramenta importante na competitividade do produto nacional frente ao alho importado.

A avaliação da diferença entre o poder de condimentação do alho roxo e do branco foi realizada pelo Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq/USP), por solicitação da Anapa (Associação Nacional dos Produtores de Alho), com apoio do Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp. O trabalho teve como objetivos fazer a comparação sensorial do

poder de condimentação dos alhos roxo e branco; quantificar os principais compostos voláteis, responsáveis pelo poder de condimentação dos dois tipos de alho e, por fim, a divulgação dos resultados.

Os resultados das avaliações sensoriais e de compostos voláteis mostram que existe diferença de percepção de aroma e de sabor entre os alhos roxo e branco. O maior poder de condimentação do alho roxo comparado ao branco foi constatado para aroma por 96% dos provadores e para sabor por 92%. O levantamento também mostrou que frequência do consumo de alho é baixa, pois somente 14% consomem alho diariamente, o que mostra um grande potencial de aumento de consumo. O alho roxo possui maior concentração de compostos voláteis dialílicos, responsáveis pela sua pungência, quando comparado ao alho branco.

Novos estudos deverão ser realizados para melhor compreensão do consumidor de alho, da sua diferença de percepção de sabor e de aroma em diferentes concentrações de alho roxo e branco e da variação do poder de condimentação com a preparação, idade do produto e sistema de conservação.