



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Unisite

Data: 11/02/2014

Link: <http://feedproxy.google.com/~r/Unisite/~3/CNS3HufCato/Especiarias-sao-alternativa-saudavel-para-conservacao-de-alimentos.xhtml>

Assunto: Especiarias são alternativa saudável para conservação de alimentos

Especiarias são alternativa saudável para conservação de alimentos

Com a crescente demanda por alimentos efetivamente saudáveis, a indústria tem buscado alternativas, por exemplo, no campo dos conservantes.

A ideia é substituir os aditivos sintéticos por alternativas naturais, como o uso de antioxidantes provenientes de ervas e especiarias.

Um caminho para isso acaba de ser encontrado por Ana Paula Sichieri e Marisa Aparecida Regitano-d'Arce, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ) da USP.

As duas pesquisadoras analisaram o potencial de antioxidantes naturais extraídos de especiarias, que possam ser adicionados sob a forma de extratos hidroalcoólicos.

Elas analisaram extratos de cravo, canela e pimenta dedo-de-moça, que foram adicionados ao óleo de soja.

O óleo foi usado porque os lipídeos, compostos encontrados na maioria dos alimentos, podem se deteriorar pela oxidação, conhecida como ranço, provocando uma redução da vida útil destes produtos, com perdas de parte de suas qualidades nutricionais, alteração do sabor, textura e até da cor.

Cravo e canela

Definidas as concentrações mais eficientes dos extratos das especiarias, as amostras foram armazenadas em frascos de vidro e analisadas mensalmente para verificar a qualidade do óleo, medindo o índice de peróxido - o composto primário da oxidação-, índice de acidez e absorvidade na faixa do ultravioleta (UV), para detectar se os extratos protegeram o óleo da oxidação lipídica.

"No final do experimento foram realizadas análises sensoriais com provadores treinados para avaliar se eles conseguiam diferenciar, por meio do exame olfativo, os óleos armazenados e o seu nível de deterioração", contou Ana Paula.

O estudo comprovou que, tanto para as análises físico-químicas quanto sensoriais, o cravo foi a especiaria que proporcionou ao óleo de soja maior proteção contra a oxidação lipídica, seguido da canela e, por fim, da pimenta dedo-de-moça.

"É importante frisar que o comportamento antioxidante varia conforme o produto em que ele foi adicionado. Há pesquisas na Dinamarca que evidenciam que o cravo é muito bom para emulsões em geral, porém para carnes a canela é a [melhor] opção", pondera Ana Paula.

Antioxidantes naturais

A pesquisadora afirma que o antioxidante natural prolonga a vida útil do alimento, mas que, em contrapartida, ainda não foi desenvolvido nenhum composto com extratos naturais que tenha efeito antioxidante tão bom quanto o sintético: "Por isso, pesquisas com antioxidantes naturais continuam sendo muito necessárias".

A pesquisadora disse ainda que as indústrias de alimentos já estão se mobilizando para a utilização de antioxidantes naturais devido à maior exigência dos consumidores em adquirir alimentos mais saudáveis:

"Alguns antioxidantes sintéticos já estão proibidos no Canadá e na União Europeia e, no Brasil, o uso é controlado pelo Ministério da Saúde".

"Acredito que o processo estudado seja uma forma promissora de substituição dos antioxidantes sintéticos, tendo em vista que muitos países já proibiram ou restringiram a utilização deles na indústria alimentícia", concluiu ela.