

Novidade

Ação antioxidante de ervas adicionadas em óleo de castanha do Pará

Estudo avaliou poder antioxidante de orégano, manjerição, coentro, salsa e tomilho

O emprego de ervas aromáticas como antioxidantes naturais tem se destacado na indústria de alimentos, quer na forma de extratos, quer *in natura*. Este tem sido objeto de estudos em várias pesquisas desenvolvidas no Laboratório de Óleos e Gorduras do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da ESALQ/USP.

Cinco ervas, desidratadas em escala laboratorial e industrial, de reconhecido poder antioxidante, orégano, manjerição, coentro, salsa, e tomilho, foram avaliadas quanto ao teor de compostos fenólicos e quanto à atividade antioxidante por meio de teste acelerado de oxidação, em óleo de castanha do Pará.

A pesquisa é de autoria da nutricionista Cristiane Zago Zácarí e teve orientação da professora Marisa Regitano D'Arce, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). O objetivo foi estudar a estabilidade oxidativa do óleo de castanha do Pará, adicionado de ervas aromáticas, caracterizadas quanto ao teor de compostos fenólicos e umidade, como antioxidantes naturais, armazenado sob temperatura ambiente em condições normais de comercialização por seis meses. As variáveis estudadas foram, entre outras, índice de iodo, índice de peróxido e índice de acidez.

Compostos fenólicos

Os compostos fenólicos são substâncias naturalmente encontradas em frutas, vegetais e ervas. Muitos estudos têm indicado uma correlação entre a quantidade total de fenólicos e a atividade antioxidante, podendo assim, se-



As concentrações de orégano e tomilho em óleo de castanha do Pará apresentaram maior atividade antioxidante

rem substitutos naturais dos aditivos sintéticos normalmente utilizados no processamento de alimentos. Orégano, seco industrialmente, apresentou o maior teor de compostos fenólicos. Nos testes de estufa, as ervas tomilho e orégano foram as que demonstraram maior atividade antioxidante nas concentrações de 1,25 e 5%. “Ambas as ervas estudadas são alternativas promissoras como ingredientes antioxidantes nos alimentos”, destaca a nutricionista.

Recentemente, o interesse na adição de aditivos em alimentos derivados de plantas tem aumentado, deste modo, o uso de ervas e seus extratos têm mostrado possuir propriedades tanto para a preservação da saúde como dos alimentos. A peroxidação lipídica é bem conhecida por ser a maior causa da deterioração oxidativa durante o processo e o armazenamento de alimentos, podendo levar a uma diminuição da qualidade nutricional e a produção de substâncias potencialmente tóxicas. O emprego de ervas aromáticas em óleos não refinados abre um filão de mercado que são os óleos “gourmet”, com valor agrega-



Extrato de tomilho e orégano: várias propriedades

do, tanto de qualidade organoléptica como tecnológica, afirma a orientadora. Isto também já foi observado em carne de frango e de sardinha, trabalhos já finalizados no mesmo laboratório.

CAIO ALBUQUERQUE

