



Pesquisa testa antioxidante natural

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 do Laboratório de Óleos e Gorduras do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Esalq. 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 da nutricionista

Cristiane Zago Zácari 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.

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, serem 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 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 mercado que são os óleos "gourmet", com valor agregado, 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.