



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal Atividade Rural

Data: 31/01/2014

Link: <http://linkpublico.comunique-se.com.br/MonitorWeb/20943548/Clipping>

Assunto: Pesquisa aponta cravo, canela e dedo-de-moça como alternativas saudáveis para conservar óleos vegetais

Pesquisa aponta cravo, canela e dedo-de-moça como alternativas saudáveis para conservar óleos vegetais

Com a crescente demanda por alimentos saudáveis, tem se pensado em um produto final que atenda as exigências do mercado. Para garantir produtos com menos conservantes, um exemplo seria a atenção das indústrias para a substituição de aditivos sintéticos por alternativas naturais, como o uso de antioxidantes provenientes de ervas e especiarias.

Segundo a mestrandia do Programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ), Ana Paula Marques Pino Sichieri, 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 sua cor.

O estudo de Ana Paula é sobre o uso em potencial de antioxidantes naturais extraídos de especiarias e adicionados sob a forma de extratos hidroalcoólicos no óleo de soja, onde a pesquisadora submeteu a testes os extratos de cravo, canela e pimenta dedo-de-moça.

- Procuramos avaliar a eficácia de produção otimizada de extratos hidroalcoólicos de especiarias, e o seu emprego por meio da metodologia de superfície de resposta - conta Ana Paula.

Segundo a pesquisadora, o método consiste em comparar amostras de óleo de soja com adição de extratos hidroalcoólicos de antioxidantes naturais, em proporções de 50, 100, 150 e 200 mg/kg, com amostras contendo antioxidante sintético (TBHQ) - nas mesmas proporções-, conhecido pela sua alta eficiência, e amostras isentas de antioxidantes.

- Definidas as concentrações mais eficientes dos extratos das especiarias, as amostras foram armazenadas em frascos de vidro transparente de 250 ml, dispostos em prateleiras no Laboratório de Óleos e Gorduras do LAN, em temperatura ambiente - conta Ana Paula.

Expostos à luz por 15 horas por dia durante sete meses, as amostras passaram por uma simulação das condições de comercialização em supermercados.

De acordo com a pesquisadora, mensalmente uma amostra era retirada para análises de qualidade do óleo, tais como 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 - diz.

A pesquisa 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 opção - pondera Ana Paula.