

ELABORAÇÃO DE CONDIMENTO DE CIPÓ-ALHO (*MANSOA ALLIACEA*)

FARIA, Sandra Maciel¹; MELO, Ábia Gomes Ramos¹; REIS, Monise Gregório Troczinski de Souza²

¹Centro Universitário São Lucas - UniSL

¹Orientadora docente do Curso de Nutrição – UniSL

¹Acadêmica do Curso de Nutrição - UniSL

²Nutricionista do Hospital Santa Marcelina

Contato: sandramaciel@saolucas.edu.br

INTRODUÇÃO: O Cipó-alho, (*Mansoa alliacea*) (Lam.) Gentry pertence à família Bignoniaceae, de origem amazônica, conhecido como alho da mata e *ajo sachá* no (Peru). A Amazônia brasileira é considerada a maior reserva de plantas aromáticas e medicinais do mundo, dentre estas espécies se encontra o cipó-alho. Caracteriza-se como um arbusto semi-trepador de 3m ou mais, partes vegetais com cheiro de alho, que ocorre em terra firme e áreas sombreadas. Na região Norte, o cipó-alho, é tradicionalmente cultivado nos quintais e sítios como remédio e para fins ornamentais, porém as suas folhas, pontas de ramos jovens e flores podem ser consumidas para uso culinário como tempero. O cipó-alho é uma planta alimentícia não convencional (PANC), confere aroma e gosto de alho, devido à presença de compostos do tipo allisevenol, derivado do enxofre e de ácidos do tipo dialil sulfídrico, comparáveis aos encontrados no alho comum (*Allium sativum*). **OBJETIVO:** O presente estudo teve por objetivo produzir condimento a partir de folhas *in natura* de *Mansoa alliacea* “Cipó-alho”. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para elaborar o condimento, as folhas frescas do cipó alho foram coletadas no Viveiro de Plantas Medicinais do Hospital Santa Marcelina (HSM) às 10 h. Posteriormente, as folhas frescas foram trazidas para o laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário São Lucas, higienizadas e pesadas em balança de precisão e trituradas em liquidificador doméstico. Adicionou-se óleo de soja e sal refinado iodado (NaCl) até formar uma mistura homogênea. O estudo possui aprovação no Comitê de ética e pesquisa-CAE:87622418.0.0000.0013. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** O condimento foi produzido substituindo-se 0,5 kg de alho comum, por 0,5 kg de folhas frescas do cipó- alho, 900 mL de óleo de soja e 0,224kg de sal refinado iodado (NaCl), totalizando-se 1,4kg. Seguiram-se as proporções utilizadas de alho, sal e óleo do Serviço de Nutrição Dietética do HSM. O condimento foi armazenado em vidro estéril, identificado com data de fabricação e armazenado à temperatura ambiente. Para cada 100 g de carne bovina e/ou aves recomenda-se utilizar 29,0 g de condimento, se necessário realiza-se somente o ajuste do sal. A aplicação do condimento pode ser imediata e/ou após 30 dias. Do total produzido, 0,7 kg foi armazenado por 30 dias e observou-se melhor odor e concentração de aroma, semelhante ao alho comum. A indicação do uso deste condimento estende-se para tempero de carnes, arroz, feijão, etc. Os Resultados corroboram com estudo que relata sobre o caule e as folhas do cipó-alho “*Mansoa alliacea*, que possuem cheiro mais forte que o alho, podendo ser substituído no tempero dos alimentos. Os condimentos naturais são produtos

compostos de uma ou diversas substâncias saborosas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos para ressaltar ou modificar o seu sabor, auxiliam a digestão, devido propriedades medicinais e ainda contribuem para uma alimentação saudável. **CONCLUSÃO:** Os resultados deste experimento possibilitam a produção de condimento com folhas frescas de cipó-alho, para que sejam utilizadas em quaisquer preparações de pratos salgados que necessita de alho, agrega valor nutricional às preparações e contribui com características sensoriais de sabor, aroma, semelhante ao alho comum e reduz custo no cardápio. A análise sensorial será realizada para validar a aceitação das preparações temperadas com o condimento produzido.

Palavras Chaves: Condimentos naturais, Cipó-alho, PANC.

AGRADECIMENTO: Ao Hospital Santa Marcelina