

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

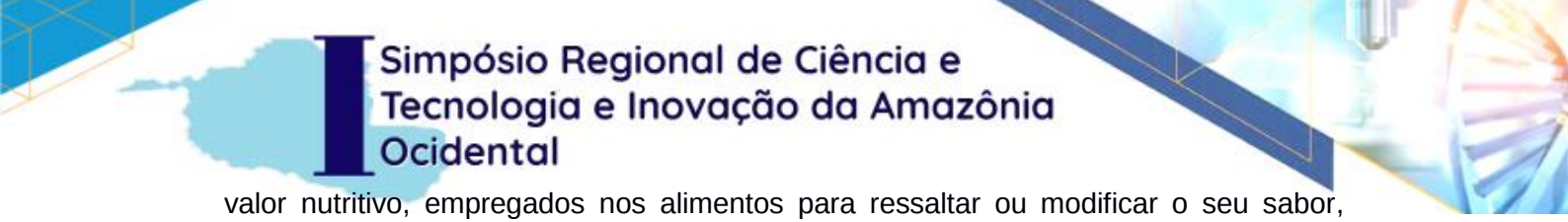
¹Acadêmica do Curso de Nutrição - UniSL

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



I Simpósio Regional de Ciência e Tecnologia e Inovação da Amazônia Occidental

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