



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de notícias

Data: 30-01-09 (sexta-feira)

Boletim nº: 2469

Assunto: Adição de ervas aumenta potencial do óleo de castanha-do-pará

Adição de ervas aumenta potencial anti-oxidante do óleo de castanha-do-pará

O óleo da castanha-do-pará tem seu potencial anti-oxidante aumentado com o orégano e o tomilho. As ervas podem, inclusive, estender a vida de prateleira do produto. O efeito comprovado pela nutricionista Cristiane Zago Zácari era conhecido apenas com a utilização de extratos retirados das ervas. A pesquisa foi realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP de Piracicaba.

Nos testes, a pesquisadora utilizou óleo do tipo “gourmet”, obtido por meio de prensagem e que não passa pelo processo de refino. “É um óleo praticamente bruto”, aponta Cristiane. “Ele contém peróxidos, componentes que provocam oxidação e acabam por decompor o óleo, reduzindo o tempo de prateleira e tornando-o desagradável ao paladar”.

O efeito anti-oxidante das ervas de uso culinário já é conhecido devido às pesquisas feitas com seus extratos. “Algumas ervas são muito ricas em compostos fenólicos, que detêm o processo de oxidação”, relata a nutricionista. “Neste estudo, as ervas foram usadas integralmente, para obter um produto final cujo aspecto visual fosse atraente ao consumidor”.

Durante seis meses, cinco ervas foram submetidas aos testes de oxidação, adicionadas ao óleo de castanha-do-pará: manjerição, tomilho, salsa, orégano e coentro. “Foi verificada qual a dosagem ideal de cada erva a ser adicionada ao óleo”, ressalta a pesquisadora. Ao final, o tomilho e o orégano se mostraram mais eficientes, por apresentarem uma quantidade maior de compostos anti-oxidantes.

Benefícios

Os ganhos com os anti-oxidantes não se limitam ao maior tempo de conservação do óleo nos locais de venda. “Da mesma forma que eles impedem a decomposição dos ácidos graxos em radicais livres no óleo, eles apresentarão efeito semelhante no organismo humano, o que pode trazer ganhos para a saúde”, afirma a nutricionista.

A castanha-do-pará já é utilizada como óleo do tipo “gourmet” (usado principalmente em saladas) e seu processo de extração é semelhante ao do azeite de oliva. “O tomilho e o orégano são as ervas com maior potencial para serem adicionadas como anti-oxidantes ao produto”, afirma Cristiane.

Entretanto, para serem utilizadas comercialmente, as ervas integrais deverão passar por novas pesquisas. “Como são utilizadas integralmente, essas ervas contém clorofila”, explica a nutricionista. “Em contato com a luz, e em temperatura ambiente, a clorofila fica ativa e favorece a oxidação do óleo”.

A pesquisa com as ervas e o óleo de castanha-do-pará faz parte da dissertação de mestrado de Cristiane, orientada pela professora Marisa Bismara Rigitano D'Arce, do Laboratório de Óleos e Gorduras, vinculado ao Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq.