



Comercialização de alho descascado

Cita as características desejáveis do alho e embalagem para sua comercialização

Instituto Euvaldo Lodi - IEL

Maio/2018



Resposta Técnica	OLIVEIRA, Larissa de Comercialização de alho descascado Instituto Euvaldo Lodi - IEL 9/5/2018 Cita as características desejáveis do alho e embalagem para sua comercialização
Demanda	Embalagem adequada para comercialização do alho descascado.
Assunto	Preparação de condimentos e especiarias (canela, colorau, sal com alho, etc)
Palavras-chave	Acondicionamento; alho; condimento; embalagem



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÈCPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

Introdução

De acordo com Brasil (1992), “entende-se por alho o bulbo da espécie *Allium sativum*, L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde”.

Alho para comercialização

O alho a ser destinado à indústria de alimentos deve apresentar características favoráveis para a obtenção de um produto final de qualidade (RESENDE et al., [201-?]).

Para abaixar o pH inicial da matéria-prima para 4,0 são necessários 2,1g de ácido cítrico/100g de alho. A concentração de sorbato de potássio de 0,1% (p/v) pode ser usada para controlar o desenvolvimento microbiológico (RESENDE et al., [201-?]).

Para a comercialização no varejo,

o alho deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 100, 200, 500 ou 1.000 gramas (BRASIL, 1992).

Uma alternativa para a comercialização do alho pode ser o uso da atmosfera modificada. A embalagem em atmosfera modificada é um método de conservação de alimentos que proporciona aumento da sua validade comercial, diminui perdas com sua deterioração e facilita a comercialização de diferentes produtos (MANTILLA et al., 2010).

A mistura de gases ideal vai depender de vários fatores, como o tipo de alimento, a microbiota presente e o principal mecanismo de deterioração do alimento. Alimentos que não respiram, como carnes e derivados, devem ser embalados com filmes de baixa permeabilidade aos gases, enquanto aqueles que respiram, como frutas e vegetais, devem ser embalados com filmes que possibilitem a troca gasosa (MANTILLA et al., 2010).

A embalagem em atmosfera modificada consiste na substituição do ar, no interior da embalagem, por uma mistura de gases como oxigênio (O₂), dióxido de carbono (CO₂) e nitrogênio (N₂) ao redor do produto. O aumento do prazo comercial deste método de conservação de alimentos deve-se ao efeito inibitório do CO₂ sobre os diferentes tipos microbianos e à redução ou remoção do O₂ do interior da embalagem (MANTILLA et al., 2010).

Conclusões e recomendações

Para verificar a possibilidade de utilização da atmosfera modificada na comercialização do alho descascado é necessário consultar um laboratório especializado em alimentos para análise dos fatores. Caso não seja viável, o próprio estabelecimento poderá propor outra alternativa de embalagem ou forma de comercialização.

Abaixo, a relação de alguns laboratórios que podem auxiliar com este serviço:

ALIMENTOS JÚNIOR

Departamento de Tecnologia de Alimentos II (DTA II), Campus Universitário UFV
Viçosa - MG - CEP: 36570-000

Tel.: (31) 3899-1840

E-mail: <contato@alimentosjunior.com.br>

Site: <<http://www.alimentosjunior.com.br/servicos/>>

ALIMSETE EMPRESA JR
 Rodovia MG 424 – Km 47
 Sete Lagoas – MG – CEP: 35701-970
 E-mail: <alimsete@gmail.com>
 Site: <<http://alimsete-empresa-jr.webnode.com/>>

CENTRO DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA – SENAI/FIEMG – Campus CETEC
 Instituto Senai de Tecnologia de Alimentos e Bebidas
 Av.: José Cândido da Silveira, 2000, Horto
 Belo Horizonte – MG
 Tel.: (31) 3489-2372
 E-mail: <ist_alimentos@fiemg.com.br>
 Site: <<http://www7.fiemg.com.br/cit/area-de-atuacao/alimentosbebidas>>

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA
 Laboratório de Análise Microbiológica de Alimentos
 Rua Guajajaras, 175, Centro
 Belo Horizonte - MG
 Tel.: (31) 3508-9137
 E-mail: <labmicro@una.br>
 Site: <<https://www.una.br/servicosaoaluno/mundo-do-trabalho/analisedealimentos/>>

A sugestão aqui apresentada serve apenas como referência inicial, tendo sido obtida na *internet*. O SBRT não tem qualquer responsabilidade pela idoneidade e veracidade das empresas ou instituições e informações por ela fornecidas nem se responsabiliza pelos serviços a serem prestados pelas instituições listadas. A responsabilidade pela escolha, o contato, o uso e a negociação cabem totalmente ao cliente, já que o SBRT apenas efetua indicações de fontes encontradas em provedores públicos de informação.

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT) informa que em nosso banco de dados existe Resposta Técnica que aborda o assunto do seu interesse. Sugere-se acessar o *site* <<http://www.respostatecnica.org.br>> e realizar a busca utilizando o código **30449** para encontrar o arquivo disponível.

Fontes consultadas

BRASIL. Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992. Aprova a anexa norma de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho, baixada pelo Secretário Nacional de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional da Produção e Defesa Vegetal. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 24 set. 1992. Disponível em: <http://www.codapar.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/alho242_92.pdf>. Acesso em: 09 maio 2018.

MANTILLA, S. P. S. et al.. Atmosfera modificada na conservação de alimentos. **Revista Acadêmica: Ciência Animal**, Curitiba, v. 8, n. 4, 2010. Disponível em: <<http://www2.pucpr.br/reol/pb/index.php/academica?dd99=issue&dd0=199>>. Acesso em: 09 maio 2018.

RESENDE, F. V. et al. **A cultura do alho**. Brasília, [201-?]. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/en/hortalicas/alho/processamento>>. Acesso em: 09 maio 2018.