Influência da cocção úmida por fervura e vapor no potencial antioxidante de pimentas e falsas pimentas utilizadas na culinária brasileira

Isabela M. A. Mello (IC), Fernanda G. D. Silva (PQ), Dra. Rosângela M. N. Bezerra (PQ)

Resumo

Teor de fenólicos totais e capacidade antioxidante das pimentas Biquinho, Reino, Malagueta, Cumari, Dedo de moça e as falsas pimentas Jamaica e Rosa na forma in natura e após diferentes tempos de cocção foram avaliados. Os resultados obtidos demonstram que a cocção por fervura e por vapor concentram compostos fenólicos e elevam a capacidade antioxidante das pimentas.

Palavras Chave: Pimenta, cocção, atividade antioxidante.

Introdução

Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da cocção úmida e a vapor na capacidade antioxidante de pimentas e “falsas pimentas” utilizadas na culinária brasileira.

Resultados e Discussão

As Figuras A, B e C apresentam teor de fenólicos totais e a capacidade antioxidantes das pimentas in natura e após submetidas a 5 e 15 minutos de cocção no vapor ou fervura.

A pimenta malagueta apresentou, de forma geral, o maior teor de fenólicos totais e as falsas pimentas, Jamaica e Rosa, a maior capacidade antioxidante determinada por TEAC e FRAP (Figura 1A-C). Diferentemente do esperado, as pimentas com maior teor de fenólicos totais não foram necessariamente as que apresentaram maior capacidade antioxidante.

(A)

(B)

(C)

Figura 1. Teor de fenólicos totais (A) e capacidade antioxidante determinada por FRAP (B) e TEAC (C) das pimentas na forma in natura e cocção por vapor e por imersão em água. Dedo de moça (DM), biquinho (BQ), malagueta (MG), Jamaica (JM), rosa (RO), reino (RE) e cumari (CM), equivalentes de ácido gálico (EAG), equivalente de Trolox (TE).

Isso pode ser explicado pela possível presença de outros compostos antioxidantes nas pimentas e falsas pimentas, como a vitamina C, que não é detectada pelo método de Folin-Ciocalteu. Os processos de cocção úmida favoreceram, de forma variável, o teor de fenólicos totais e a capacidade antioxidante das pimentas e falsas pimentas. Este mesmo comportamento também foi encontrado por Ornelas-Paz et al.¹ ao estudar a influência da cocção por fervura em pimentas do México. Possivelmente, a cocção úmida desidrata a matriz do alimento e também modifica sua estrutura de forma a favorecer o processo de extração dos fenólicos e demais compostos antioxidantes. Dessa forma, os extratos obtidos a partir das pimentas cozidas são mais concentrados em compostos em relação aos obtidos pela pimenta in natura.

Conclusões

As pimentas e falsas pimentas com maior capacidade antioxidante são, respectivamente, Biquinho e Jamaica. Os resultados sugerem que o processo de cocção úmida pode ser benéfico por concentrar os compostos antioxidantes e favorecer sua extração da matriz alimentícia.

Agradecimentos

Ao programa CNPq/PIBIC pela bolsa concebida.

¹Food Chemistry 119 (2010) 1619–1625