

O Segredo do Alho Picado: A Regra dos 10 Minutos para Ativar a Alicina (Edição Funcional 2019)

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 15/01/2019

Guia de alimentação saudável e gastronomia funcional pelo farmacêutico-bioquímico Cristiano Ricardo, unindo bioquímica dos alimentos, técnicas de preparo e receitas práticas.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://cristianoricardo.com/post/o-segredo-do-alho-picado-a-regra-dos-10-minutos-para-ativar-a-alicina-2019-01-15>

O alho cru intacto não contém alicina livre, mas sim seu precursor, a aliina. Para que ocorra a transformação bioquímica no composto antimicrobiano e cardioprotetor, a enzima alinase precisa de oxigênio e tempo de repouso.

A reação enzimática de bancada

Quando amassamos ou picamos finamente o dente de alho, as paredes celulares rompem-se e a enzima alinase entra em contato com a aliina. Se jogarmos o alho imediatamente na panela quente, o calor desnatura a enzima instantaneamente e a síntese de alicina é interrompida.

A técnica culinária recomendada

Pique ou amasse o alho e deixe-o descansar sobre a tábua por exatamente 10 minutos em temperatura ambiente antes de submetê-lo ao calor brando.

Receita do Farmacêutico-Bioquímico: Vinagrete Enzimático Protetor

Ingredientes: 3 dentes de alho picados e descansados por 10 minutos; 4 colheres (sopa) de azeite extravirgem; suco de 1 limão fresco; 1 colher (chá) de orégano seco; pitada de sal marinho.

Preparo: Misture o alho ativado com o limão e o azeite, emulsionando com um garfo. Utilize cru sobre saladas verdes, legumes cozidos no vapor ou pescados grelhados.

Cozinha Funcional & Bioquímica dos Alimentos — Cristiano Ricardo

Farmacêutico-Bioquímico · Nutrição Baseada em Evidências, Técnicas de Cocção e Saúde Integrativa · Publicação de 15/01/2019 às 01:18.

Conteúdo educativo. A saúde começa na qualidade dos ingredientes e na sabedoria biológica do preparo diário.