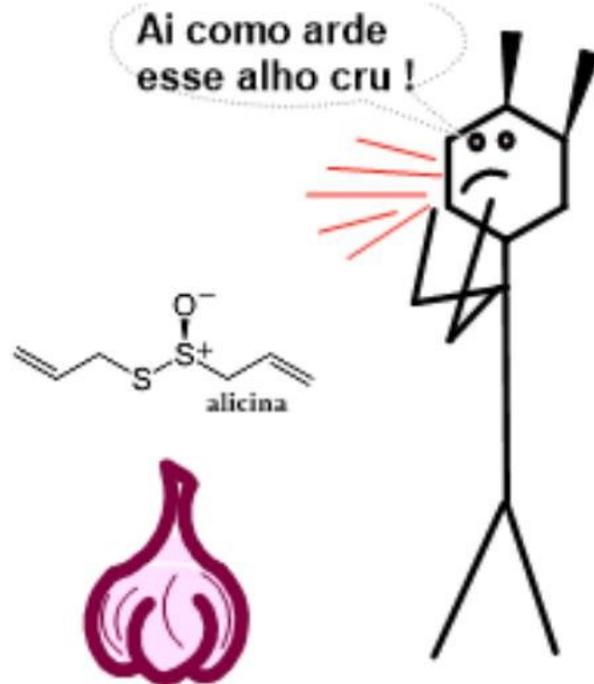


É na alimentação...



A pungência do alho cru se deve à alicina, que surge pela ação da enzima alinase quando o dente de alho é fatiado ou esmagado. O cozimento do alho intacto não ativa a enzima, e o alho inteiro cozido ou assado é adocicado.



Projeto de divulgação científica

Moleculettes

O alho cru dá um toque saboroso e pungente aos pratos. O composto mais expressivo nessa percepção é a alicina, que surge por ação enzimática quando o dente de alho é esmagado ou fatiado. Para liberar um sabor mais potente, processe o alho muito finamente, maximizando a produção de alicina. E quando for fazer vinagrete com alho cru e ingredientes ácidos, como o vinagre e suco de limão, processe o alho sozinho, espere o aroma da alicina surgir e só então adicione ele ao tempero. Estes aditivos inativam a enzima envolvida da produção da alicina.

Para saber

mais: <http://qnint.sbg.org.br/novo/index.php?hash=molecula.295>