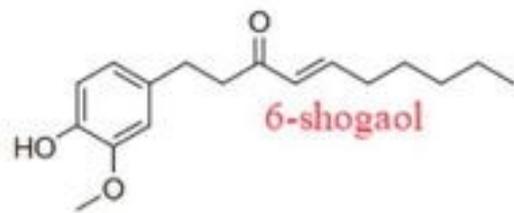
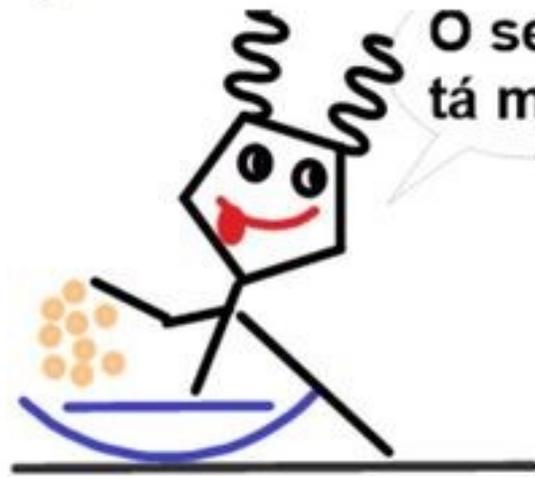


É na alimentação...

Tá muito forte esse gengibre!!



O seco tá mais!!



Gengibre em pó é mais pungente que o fresco, por ação do processamento que transforma gingerol em shogaol.



Projeto de divulgação científica

Moleculettes

O gengibre é um rizoma (tipo de caule) conhecido por sua pungência, e muito apreciado na culinária. Algumas substâncias químicas são responsáveis por essa forte sensação do gengibre fresco, entre elas o gingerol (veja figura). Durante o cozimento acima de 100 graus ou no processamento de secagem do rizoma (para obter gengibre em pó), parte do gingerol se desidrata e se transforma em shogaol (veja figura), duas vezes mais pungente que o gingerol. Se você quiser adicionar mais pungência a um prato, use pó de gengibre seco ao invés do fresco. Por exemplo, use ½ colher de chá de gengibre em pó no lugar de 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado.

Para saber mais: Prato, T. S. Em:
<https://repositorio.unesp.br/handle/11449/90778>