

ERVAS, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS

FONTES DE SABOR, COR, AROMA
E CONSERVANTES NATURAIS

AS GRANDES NAVEGAÇÕES

(séculos XV-XVI)



ROTAS DOS NAVEGADORES PORTUGUESES

- Primeiras viagens
- Vasco da Gama
- Pedro Álvares Cabral
- Primeira viagem até o Japão

ROTAS DOS NAVEGADORES ESPANHÓIS

- Cristóvão Colombo
- Fernão de Magalhães e Sebastião Elcano (primeira viagem de circunavegação)

QUESTÃO DE SOBREVIVÊNCIA

- MEDICINA POUCO AVANÇADA (FITOTERÁPICOS E MEDICINA TRADICIONAL)
- CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (NÃO HAVIA ENERGIA ELÉTRICA)
- REALÇADORES DE SABOR, COR E AROMA
- IDENTIDADE E VARIEDADE CULINÁRIA

SEGUNDO A ANVISA

- DEFINIÇÃO :

- Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

- DESIGNAÇÃO:

- Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

- **CLASSIFICAÇÃO :**

Entre os produtos definidos por esta Norma, incluem-se:

- I - Glutamato Monossódico - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, (C.N.N.P.A.).
- II - Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos - obedecerão a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada pela C.N.N.P.A.”
- **III - Especiarias ou condimento vegetal - o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, que encerram substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal, de acordo com a sua composição, pode ser simples, quando constituído por uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído da mistura de especiarias.**
- **IV - Condimento preparado - produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição de outras substâncias alimentícias aprovadas e apresentadas sob a forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão.**

THERE'S MORE
TO LIFE THAN
SALT AND
PEPPER...

YOU'RE
BREAKING MY
HEART =(



*In The complete idiot's guide to spices and herbs
by Leslie Bilderback, CMB*

ERVAS | | ESPECIARIAS

- Os botânicos utilizam a palavra erva para definir “qualquer planta que possua tecido macio e suculento independente de seu uso”. Outros utilizam o termo para definir uma planta de valor econômico, como plantas medicinais, conservantes, culinária ou aromática.
- Historicamente, especiaria era um termo referente a aromas tropicais, enquanto as ervas eram provenientes de regiões de clima temperado. Esta diferença de terminologia está em desuso.
- Podem ser obtidas de sementes, frutas, folhas, cascas, galhos, flores, raízes, bulbos ou tubérculos.

In Herbs, Spices, and Condiments
By A. M. Pearson, T. A. Gillett

MEDICINAIS || FITOTERÁPICOS



Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos por meio do Decreto nº 5.813/2006

- Inserir plantas medicinais, fitoterápicos e serviços relacionados à Fitoterapia no SUS, com segurança, eficácia e qualidade, em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS.
- Promover e reconhecer as práticas populares e tradicionais de uso de plantas medicinais e remédios caseiros.
- Promover a inclusão da agricultura familiar nas cadeias e nos arranjos produtivos das plantas medicinais, insumos e fitoterápicos.
- Construir e/ou aperfeiçoar marco regulatório em todas as etapas da cadeia produtiva de plantas medicinais e fitoterápicos, a partir dos modelos e experiências existentes no Brasil e em outros países, promovendo a adoção das boas práticas de cultivo, manipulação e produção de plantas medicinais e fitoterápicos.
- Desenvolver instrumentos de fomento à pesquisa, desenvolvimento de tecnologias e inovações em plantas medicinais e fitoterápicos, nas diversas fases da cadeia produtiva.
- Desenvolver estratégias de comunicação, formação técnico-científica e capacitação no setor de plantas medicinais e fitoterápicos.
- Promover o uso sustentável da biodiversidade.

CONSERVAÇÃO



Antimicrobiana e Antioxidante. Exemplos:

- ***Cravo-da-índia:*** o cravo-da-índia contém uma molécula chamada eugenol, que possui uma alta ação antioxidante.
- ***Canela:*** na canela, além do eugenol, o cinamaldeído está presente. O composto tem ações aromática e conservante, com atividade fungicida e inseticida.

SABOR E AROMA



Característica mais notável nas preparações culinárias.

Exemplos:

- Açafrão, Anis estrelado, Baunilha, Canela, Cardamomo, Cebolinha, Cerefólio, Coentro, Cravo-da-índia, cominho, Erva-cidreira, Estragão, Gengibre, Macis, Mostarda, Mirra, Noz-moscada, Orégano, Pimenta, Salsa, Tomilho...

COR



SECAGEM E ARMAZENAMENTO

- Ervas frescas (úmidas) são mais suscetíveis ao apodrecimento (+[] de H₂O)
- Secagem permite o armazenamento das ervas | especiarias por tempo prolongado! (ambientes frescos, secos e escuros)
- Quanto menor a [] de H₂O, maior a [] de óleos naturais e maior a [] do sabor e dos aromas
- Ervas secas tendem a perder o sabor pela oxidação. Para melhorar macere-as antes de usar ou as aqueça em óleo bem quente

PIMENTAS!

- Presente em preparações de ardência intensa
- Capsaicina ou a piperina estimula os receptores sensíveis da língua
- **Escala de Scoville determina a intensidade da pimenta**

Unidades Scoville	Tipo de picante
16 000 000 000	Resiniferatoxina
15 000 000 - 16 000 000	capsaicina pura
2 000 000 - 5,300 000	Spray de pimenta padrão
1 150 000 - 2 000 000	Carolina reaper
1,400 000	Pimenta Trinidad Scorpion Butch T
1,300 000	Pimenta Naga Viper
1,000 000	Pimenta Infinity Chilli
855 000 - 1 000 000	Pimenta Naga Bhut Jolokia
876 000 - 970 000	Dorset Naga
5,000 - 15 000	Pimenta Dedo de Moça
2 500 - 8 000	Pimenta Jalapeño
2 500 - 5 000	Molho Tabasco
500 - 1000	Pimenta Anaheim
100 - 500	Capsicum, Pepperoncini
0	Não-picante, Pimentão



Carolina reaper



Trinidad Scorpion Butch T

ESCOLHENDO A MELHOR FORMA

	FRESCAS	SECAS	EM PÓ
SABOR /AROMA	+	++	+++
CONSERVAÇÃO	-	++	+

CONDIMENTOS

- MISTURAS SECAS (MASALAS)



- MISTURAS EM PASTA

- MISTURAS EM MOLHO



BRASILEIRAS

Cumaru



Cumari



Malagueta



Jambu



Toucas, Jalecos, LAB!