



Reporte de Ajo salteado

Codigo: ALP0478FR

Nombre: Ajo salteado

Nombre Cientifico: *Allium sativum* L.

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Fritura

Breve Descripcion: Clon de ajo rojo "Rubí" picado y salteado en aceite de girasol.

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: La Consulta Mendoza, Argentina,

Manejo de la muestra: SI

Cuatro kilogramos de clavo de ajo fueron agrupados y pelados. Se prepararon submuestras de 150 g. El tratamiento previo a la cocción involucra la ruptura de los tejidos: ajos picados usando una prensa. Estas muestras se mantuvieron en reposo durante 15 minutos para promover la formación de alicina antes de los tratamientos de cocción. Las muestras se cocinaron en una estufa de gas (Longvie 2600) hasta que llegaron al punto final para cada preparación. Salteado (SF): se añadió un volumen estandarizado de aceite de girasol (50 g) a una sartén y se calentó a fuego hasta que la temperatura del aceite alcanzó 180°C. Las muestras de ajo picado se colocaron en la sartén y se cocinaron dentro del tiempo requerido para alcanzar el punto final de cocción para el tratamiento. Posteriormente, se retiró el ajo salteado y se recogió el aceite vegetal y se acondicionó para su conservación. Las muestras de ajo se congelaron en nitrógeno líquido y se secaron por congelación a -58 ° C durante 72 h bajo vacío (FreeZone 2.5, Freeze Dry Systems, LabConco, Missouri, EE. UU.). El material liofilizado resultante se molió usando un mortero y luego se almacenó a -80°C.

Numero de Muestras: 1

Origen del dato: Bibliografica

Locatelli, D. A., Nazareno, M. A., Fusari, C. M., & Camargo, A. B. (2017) Cooked garlic and antioxidant activity: Correlation with organosulfur compound composition. . Food chemistry, 220, 219-224.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - Folin Ciocalteu (Ismail, et al., 2004) - Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg/100 g PS	2,4300	0,500	SI	NO	5