



Reporte de Ajo cocido a fuego lento

Codigo: ALP0479HE

Nombre: Ajo cocido a fuego lento

Nombre Cientifico: *Allium sativum* L.

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Hervido

Breve Descripcion: Clon de ajo rojo "Rubí" picado y cocido a fuego lento (hervir agua con una entrada de calor mínima).

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. Cocer a fuego lento es una forma de hervir agua con una entrada de calor mínima, suficiente para garantizar el punto de ebullición del agua (Barham et al., 2010). Se añadió una alícuota de agua de 600 ml a una olla de aluminio y se cubrió con una tapa. El agua se mantuvo a fuego lento hasta que alcanzó su punto de ebullición. Las muestras se sumergieron en el agua hirviendo y se cocinaron dentro del tiempo requerido para obtener su punto final. Posteriormente, tanto el ajo a fuego lento como el agua de cocción se separaron y conservaron para su posterior análisis. 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	1,6900	0,250	SI	NO	5