



Reporte de Ajo cocido a ebullición fuerte

Codigo: ALP0480HE

Nombre: Ajo cocido a ebullición fuerte

Nombre Cientifico: *Allium sativum* L.

Grupo: Alimentos procesados

SubGrupo: Hervido

Breve Descripcion: Clon de ajo rojo "Rubí" picado y cocido a ebullición fuerte (hervir agua con un alto aporte de calor).

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. La ebullición fuerte es una forma de hervir agua con un alto aporte de calor, lo que indica movimientos a gran escala en el 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. Se calentó a fuego alto hasta que el agua alcanzó su punto de ebullición. Las muestras se sumergieron en agua hirviendo y se cocinaron dentro del tiempo requerido para alcanzar el punto final de cocción. Posteriormente, tanto el ajo cocido hervido 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 se molió usando un mortero y luego 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 | 4,0200 | 0,890 | SI | NO | 5 |