

Documentos Nº 15

ISSN -0103-6068  
Junho. 1997

**RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS  
PARA PRODUÇÃO DE TEMPERO  
ALHO E SAL**

Fernando Teixeira Silva  
Carlos Alexandre Oliveira Gomes  
Marcelo Bonnet Alvarenga

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA/CTAA

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (021) 410-7400

Telex: 21 33267 EBPA BR

Fax: (021) 410-1090

Tiragem: 1.000 exemplares

Comitê de Publicações: Hilda da Rosa Rodrigues  
Maria Helena Lopes Cruz  
Regina Isabel Nogueira  
Rogério Germani  
Ronoel Luiz de O. Godoy  
Rosa Rabinovitci Szpiz  
Tânia B. S. Corrêa

Equipe de Apoio Cláudia Regina Delaia;  
Marta M. G. Bahia Granato e  
Renata M. A. Paldês

SILVA, F. T.; GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, M. B.  
**Recomendações técnicas para produção de  
tempero alho e sal.** Rio de Janeiro: EMBRAPA-  
CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos,  
n. 15)

1. Tempero alho e sal - Manual. 2. Tempero alho e  
sal - Recomendações. I. ALVARENGA, M.B. II.  
GOMES, C.A.O. III. EMBRAPA. Centro Nacional de  
Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos.  
IV. Título. V. Série.

## AGRADECIMENTOS

O Comitê de Publicações da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos registra seu especial agradecimento à **Secretaria de Desenvolvimento Rural - SDR**, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, pelo suporte financeiro que viabilizou a concretização dessa publicação.

Registra-se também seu agradecimento à **Delegacia Federal de Agricultura para o Estado do Rio de Janeiro - DFA-RJ**, pelo apoio administrativo à contratação dos serviços gráficos.

## SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO .....	5
2.	FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO .....	6
3.	EQUIPAMENTOS.....	6
3.1.	Produção Artesanal.....	6
3.2.	Produção Industrial.....	7
4.	ETAPAS DE PRODUÇÃO.....	7
4.1.	Matéria-Prima.....	7
4.1.1.	Alho .....	7
4.1.2.	Sal .....	8
4.1.3.	Ingredientes opcionais.....	8
4.2.	Debulha .....	8
4.3.	Seleção de bubilhos .....	9
4.4.	Descascamento.....	9
4.5.	Trituração .....	9
4.6.	Mistura com o sal .....	10
4.7.	Embalagem .....	10
5.	ARMAZENAMENTO.....	11
6.	PROCEDIMENTOS DE HIGIENE NO PROCESSAMENTO.....	11
7.	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS .....	14
8.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	15

## RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE TEMPERO ALHO E SAL

### 1. INTRODUÇÃO

O alho (*Allium sativo L.*) é conhecido desde 1500 a.C., sendo o seu centro de origem principal as zonas temperadas da Ásia Central, de onde se expandiu para a região do Mediterrâneo e, daí, para outras regiões do mundo. Além do seu uso na condimentação de alimentos (tempero), o alho é usado na prevenção e cura de doenças das vias respiratórias, circulatórias e em distúrbios intestinais. O princípio ativo presente nos bulbos (dentes) do alho é denominado alicina, substância com ação expectorante, depurativa e descongestionante.

Como todo alimento "in natura" o alho é um produto perecível. Desta forma, a sua industrialização traz benefícios, tais como aumento do tempo de comercialização do produto, pois, uma vez industrializado, seja por adição de sal ou por redução de umidade quando este é desidratado, obtém-se um produto mais estável às alterações microbiológicas (desenvolvimento de microrganismos), bem como químicas (oxidação e rancificação) e físicas (perda de umidade). Os principais produtos industrializados a partir do alho são: a pasta ou creme de alho e o alho desidratado ou liofilizado.

Neste manual, descreveremos as etapas para a produção do tempero alho/sal a nível artesanal. Também, durante as etapas de processo, fornecemos informações para que o tempero possa ser elaborado a nível industrial, com o objetivo de dar subsídios para expansão de sua produção.