



**Anais do Seminário de Pesquisa e
Produtividade da FESV e FESVV**

TEMPEROS NATURAIS E CONDIMENTOS: DE ONTEM ATÉ HOJE: HISTÓRIA, DELÍCIAS E NOVAS DESCOBERTAS CIENTÍFICAS

Agness Brunelly de Oliveira Scopel¹

Cleide Márcia Santana Santos²

Daiany Piedade Fernandes³

Ícaro Cassa Alves⁴

Carolina Viana Correa Coimbra de Souza⁵

Tema geral: Pesquisas científicas apontam inúmeros benefícios nutricionais dos temperos naturais, como a presença de vitaminas e minerais importantes para a manutenção da saúde. Objetivos: Publicar dois artigos de revisão sistemática, um sobre micronutriente e fito nutrientes e outro sobre conservação de alimentos encontrados em condimentos naturais e criar um e-book destacando a história, utilidades culinárias e importância nutricional; Apresentar os trabalhos em congressos de relevância para a nutrição. Referencial teórico: Especula-se que os temperos e condimentos naturais tenham entrado no uso da população devido as ervas medicinais através da medicina, que com suas inúmeras propriedades ajudavam na cura de doenças. E hoje, anos após a descoberta de milhares de especiarias, cada vez mais são encontradas novas funcionalidades para estes que além de dar sabor ao preparo gastronômico tem milhares de propriedades e nutrientes (DUARTE, 2014). Comparando alecrim e manjeriço, observa-se que o alecrim fresco apresenta teores maiores de vitamina C e flavonoides, enquanto manjeriço é superior em carotenoides e vitamina E. Alecrim desidratado é uma importante fonte de potássio, cobre e vitamina E, além de ferro e magnésio e excelente fonte de cromo (Roberto, 2018). Já o cravo possui alto teor de eugenol e outros compostos bioativos que proporcionam propriedades anticépticas, bactericidas, fungicidas, parasiticidas, antimicótica, antieméticas, carminativas, tratamento de cólica flatulenta e uso de tópico nas odontalgias. Na alimentação é usado como conservante e aromatizante natural, além de ser rico em vitamina C e A (DUARTE, 2014). Outra grande utilidade dos temperos naturais é o uso desses como conservantes de alimentos. Vencato e colaboradores

¹ Discente do curso de Nutrição da FESV. E-mail: agnessbrunelly@gmail.com

² Discente do curso de Nutrição da FESV. E-mail: cleide@guarapari-es.com.br

³ Discente do curso de Nutrição da FESV. E-mail: dayp.fernandes@hotmail.com

⁴ Discente do curso de Nutrição da FESV. E-mail: icaro.cassa@hotmail.com

⁵ Docente do curso de Nutrição da FESV. E-mail: carolina.sousa@estacio.br



Anais do Seminário de Pesquisa e Produtividade da FESV e FESVV

(2020) conseguiram expressivos resultados na conservação de PALETA SUÍNA MOÍDA com extratos de “hibisco”, de “cravo”, de “canela” e de “noz-moscada”. Metodologia: Realizar uma revisão sistemática, também chamada de síntese criteriosa, como opção para não apenas acumular informação, mas acompanhar o curso científico de um período específico (no caso deste projeto, 5 anos). Resultados: Como resultados parciais podemos destacar: Com relação aos artigos, definição de palavras-chaves, idiomas, base de dados a serem utilizadas, informações relevantes a serem obtidas de cada artigo, critérios de inclusão e exclusão e início da leitura de artigos. Definição dos congressos a serem apresentados os trabalhos. Considerações finais: Se por um lado é fundamental termos dados científicos atuais, de nada adianta ao meio acadêmico se não conseguirmos traduzir esse conhecimento para a população e aplicá-lo de forma prática. Muitas vezes percebemos essa lacuna, com o conhecimento científico restrito ao meio acadêmico e a sociedade a margem dos benefícios possíveis e já descritos pelos catedráticos.

Palavras-chave: Temperos, Condimentos, Conservação de alimentos, Micronutrientes, fitoquímicos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DUARTE, Renato César. **Estudo dos compostos bioativos em especiarias (*Syzygium aromaticum* L, *Cinnamomum zeylanicum* Blume e *Myristica fragans* Houtt) processadas por radiação ionizante.** 2014. Tese (Doutorado em Tecnologia Nuclear - Aplicações) - Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014.

ROBERTO, Poliana Miranda. **Nutrientes e compostos bioativos de alecrim, manjeriço e hortelã frescos, desidratados e de suas infusões quente e gelada.** 2018. 134 f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Nutrição) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2018.

VENCATO, Aline Aniele et al. Salt and crude plant extracts as preservatives in a meat model system (ground pork shoulder). **Revista Caatinga [online]**. 2020, v. 33, n. 2 , pp. 562-570.