

FARINHA DE CEBOLA

(Nota prévia)

LÚCIA ACHÉ

Química do Instituto Adolfo Lutz

Em Janeiro de 1940, quando à testa da secção de condimentos, conservas salgadas e gorduras, do Serviço do Policiamento da Alimentação Pública, tivemos a oportunidade de receber uma amostra de farinha de cebola. Desconhecíamos, até então, produtos semelhantes, apesar dos nossos 15 anos de serviços prestados em bromatologia.

Chamou-nos desde logo a atenção o fato da originalidade da idéia, uma vez que o produto apresentado parecia-nos conservar as características da cebola, condimento conveniente ao bom sabor dos alimentos e ao qual, ultimamente, se têm emprestado certas virtudes, como, por exemplo, contribuir para a normalização da tensão arterial quando elevada, etc..

Era natural que, em se tratando de assunto completamente novo e de escassa literatura, fosse nos obrigados a nos valer dos próprios recursos para levar a bom termo a empreitada. Atendendo a estas circunstâncias, foi que recorremos à amostra de cebola em natureza e realizámos sobre este material várias determinações com o intuito de nos orientarmos e determinar o ponto de partida.

Uma vez estabelecida a marcha para as experiências, demos início então ao verdadeiro trabalho de laboratório, obedecendo como critério o valor estimativo das seguintes determinações: água, cinzas, lipídios, protídios, acidês, matérias redutoras e essência; determinações estas que foram feitas, não simplesmente na amostra em ensaio, mas também nas cebolas frescas, secas a 60°C. e secas a vácuo.

Estabelecido o critério inicial para a análise química, dedicámo-nos à observação dos caracteres organoléticos da farinha de cebola, que se apresentava como um pó grosso, granulado, sabor característico, cheiro *sui-generis*, côr amarelada, aspecto agradável, dando

ao tacto uma ligeira impressão de humidade. Estes caracteres apresentados pela amostra em ensáio são idênticos aos das farinhas por nós preparadas, secando a cebola a vácuo e a 60°C..

Passámos então ao exame químico propriamente dito. Realizadas as várias determinações, obtivemos como média de resultados concordantes o quadro que abaixo transcrevemos:

	<i>Água</i>	<i>Cinzas</i>	<i>Lípidios</i>	<i>Protídios</i>	<i>Acídés</i> (H_2SO_4)	<i>Mat. red.</i>	<i>Essências</i>
	%	%	%	%	%	%	%
Cebola em fôrma de farinha	12,30	3,30	1,84	11,92	0,294	12,388	0,0783
Cebola fresca	85,50	0,65	0,336	0,041	0,170	6,01	0,0876
Cebola seca a 60°C.	14,34	4,10	0,430	9,218	0,245	29,122	0,0944
Cebola seca a vácuo	18,24	3,44	1,888	10,718	0,235	12,14	0,4380

Da observação deste quadro resultam dois fatos essenciais que estudaremos em detalhe:

1.º) A farinha em questão era de fato proveniente de cebolas secas e trituradas.

2.º) O processo aconselhavel para obtenção da farinha é a secagem a vácuo.

A primeira questão pôde ser facilmente demonstrada pela semelhança dos resultados encontrados, como se vê no quadro acima, resultados estes que naturalmente têm que se apresentar ligeiramente divergentes, quer pela qualidade do material, quer pela maturidade, quer pela região onde foi cultivada e outros muitos fatores que não nos cabia estudar no momento. De todas as determinações a mais importante é indiscutivelmente a dosagem da essência.

As médias encontradas foram:

Essência encontrada na cebola em fôrma de farinha	0,0783
" " em cebolas secas a 60°C.	0,0949
" " em cebolas secas a vácuo	0,4380
" " em cebolas frescas, calculada em mat. seca	0,4993

Por estes dados se infere que a farinha original foi obtida por secagem em estufa, pois que o resultado obtido foi muito próximo àquele alcançado com a amostra por nós preparada.

Quanto ao segundo fato, isto é, à vantagem da obtenção de farinhas de cebolas por secagem a vácuo, ressalta da diferença das

cifras encontradas nas dosagens acima, pois, tomando para média do teor em água de 15%, vemos que cebola fresca, reduzida a farinha, deveria dar 0,4993% de essência, e, no entanto, seca a 60°C., teve uma perda de 0,4044. Na farinha de cebola em análise a perda foi de 0,4210 e a seca no vácuo somente de 0,0613.

Ora, o valor da cebola como condimento é dado principalmente pela quantidade de essência que ela contem. E' assim que, quanto maior o teor em essência, menor quantidade será exigida para obtenção do bom paladar do alimento.

Examinando os resultados por nós obtidos, não somente na amostra examinada, mas também naquelas por nós preparadas, verificamos que a perda de essência é insignificante, tomando-se por base a porcentagem da essência, considerando-se a cebola fresca e a farinha obtida em estufa. Mas, se considerarmos o valor da essência contida na farinha de cebolas obtida pela simples secagem em estufa e o da farinha obtida pela secagem a vácuo, constatamos que o teor de essência é aumentado consideravelmente: cerca de 5 vezes maior. A porcentagem de essência da farinha de cebolas obtida a vácuo é praticamente a mesma que a calculada tomando como base a porcentagem de essência na cebola fresca, reduzida a substância seca. Daí se infere que, pela secagem a vácuo, apenas a água se volatiliza, deixando a essência (tambem volatil, porem a maior temperatura) praticamente em sua totalidade.

Outro fato não menos importante é que a cebola fresca tem a sua duração limitada pelo apodrecimento, ao passo que a farinha de cebolas, dado o seu pequeno teor em água, tem praticamente duração ilimitada.

Finalizando essa rápida nota, achamos conveniente uma pequena crítica quanto à porcentagem de água, que deve ser a mais reduzida possível. Na amostra original encontramos apenas 12,50%. É claro que, quanto menor for a quantidade de humidade contida na farinha, tanto mais facil será sua conservação. Este fato indicaria, talvez, que o melhor modo de proceder é, ou prolongada secagem a vácuo, ou a associação do vácuo ao calor, operando possivelmente entre 40° a 45°C..

Não tivemos oportunidade de fazer tal verificação. Nestas condições, é nosso pensamento continuar a estudar a cebola sob a forma de farinha, não só com relação ao teor em essência, como também sob outros aspectos, como, por exemplo, a presença e quantidade das várias vitaminas.

CONCLUSÃO

a) A cebola presta-se para ser consumida sob a forma de farinha, razoavelmente seca.

b) No estado de farinha a cebola seca satisfaz plenamente as condições que lhe são peculiares como condimento.