

## CHIMICHURRI: COMPOSIÇÃO DE INGREDIENTES EM AMOSTRAS COMERCIALIZADAS EM PELOTAS

THAIS MEUS VOGT<sup>1</sup>; RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES<sup>2</sup>; NÍCOLLAS JORNADA PAFIADACHE<sup>3</sup>; TAIS SOARES BOSENBECKER<sup>4</sup>; SIMONE VILELLA CAVALCANTE<sup>5</sup>; HELAYNE APARECIDA MAIEVES<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – meusthais@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – rangelcarraro2013@gmail.com

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – nicollasjp@gmail.com

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas – taissoaresbosa@gmail.com

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas – simone19641964@hotmail.com

<sup>6</sup>Universidade Federal de Pelotas – helayne.maieves@ufpel.edu.br

### 1. INTRODUÇÃO

De presença comum e uso abundante em qualquer cozinha, temperos são reconhecidos mundialmente por sua influência nos sabores de quaisquer alimentos. Encontrados nas mais diversas formas em qualquer lugar do mundo, seu preparo se desenvolveu atrelado à própria civilização, refinando técnicas de conservação e produção (DUBEY, 2017).

Por muito tempo, limitações climáticas e geográficas tornaram a produção de temperos um fenômeno localizado em alguns países, com predominância no sul asiático. Através das rotas comerciais antigas, como a rota da seda, e posteriormente, as rotas marítimas portuguesas, os temperos foram espalhados ao redor do mundo, ganhando imenso apreço não só nas mesas Européias, mas também em seus territórios coloniais (GILBOA, 2015). Por sua função não só no sabor, mas também para a conservação de alimentos, tornaram-se motivos de conflitos coloniais e comerciais. Hoje, é possível encontrar dos mais diversos temperos em qualquer centro urbano, vendido em misturas prontas para uso e consumo, tanto de forma industrializada, quanto comprados a granel em vendas especializadas.

Misturas de temperos são um diferencial que caracterizam e dão individualidade no preparo de receitas. Muitos temperos compostos clássicos possuem convenções gerais quanto a seus ingredientes, sem definir quantidades e itens fixos. Variando de acordo com os ingredientes disponíveis, o paladar do consumidor e a receita da própria empresa, o mesmo tempero clássico pode ser apresentado das mais diversas formas e combinações, realçando diferentes perfis de sabor a partir da montagem quantitativa de seus componentes (BROWN, 2009).

Os molhos, como no caso do *chimichurri*, são uma parte importante da dieta, pois adicionam uma variedade infinita de aromas, sabores, cores e texturas a alimentos básicos que, de outra forma, não se destacam. Típico da Argentina, mas difundido no Uruguai e sul brasileiro, o *chimichurri* é um dos temperos mais famosos para carnes no mundo. Os consumidores de molho tipo *chimichurri* buscam efetivamente neste produto uma forma de realçar o sabor da sua comida, principalmente como acompanhamento de assados de *parrilla* (grelha sobre a brasa de lenha), e ao mesmo tempo associar o consumo de uma alimentação saudável (SALES e DAESECHEL, 2012). Basicamente, este molho é feito com azeite de oliva, salsa fresca, alho fresco, sal e vinagre, sem aditivos químicos. O tempero pode ser encontrado em sua forma desidratada nas prateleiras de

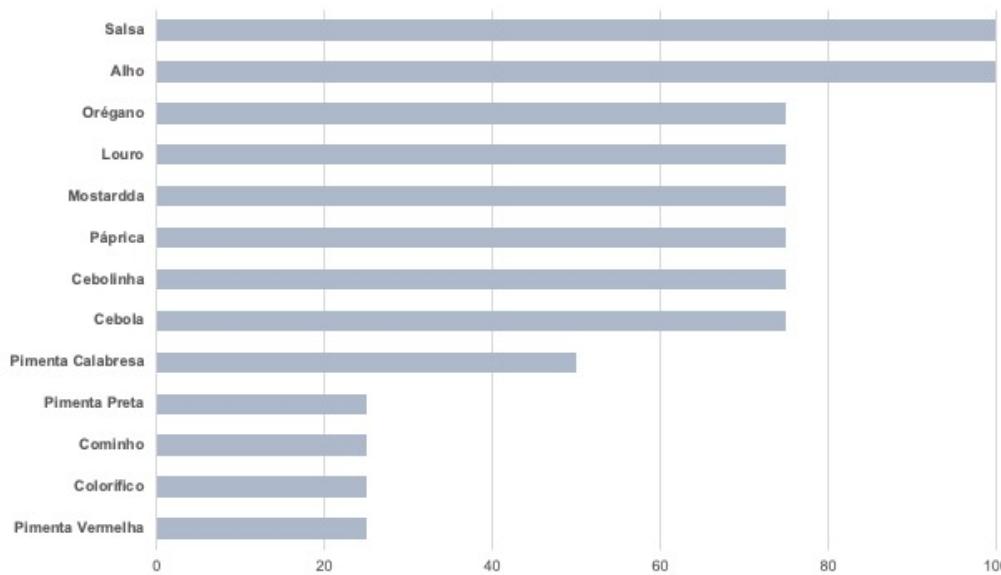
qualquer mercado ou loja orgânica, também caracterizado por diferenças em sua composição. Este trabalho teve por objetivo, analisar oito amostras de tempero seco tipo *chimichurri* em relação à composição dos ingredientes, obtidos em comércio local, e averiguar se estes apresentam o propósito da mistura de ingredientes tradicionais na gastronomia.

## 2. METODOLOGIA

Realizou-se uma análise em relação a identidade (classificação) do *chimichurri*, a partir da composição de ingredientes contidas nos rótulos de oito amostras, obtidas no comércio local da cidade de Pelotas (RS). O universo amostral foi caracterizado em quatro amostras (A, B, C e D) adquiridas em supermercado, ao qual apresentava-se embalado e quatro amostras (E, F, G e H) adquiridas em lojas de alimentos de venda a granel.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nas amostras, apenas quatro (A, B, D e F) mencionaram em seu rótulo os ingredientes da composição, as demais não informaram, tendo um caso curioso da amostra "C" ao se referir ao próprio *chimichurri* como ingrediente, ou seja, sem especificar sua composição. A lista de ingredientes é apresentada da ordem decrescente, o primeiro ingrediente é o presente em maior quantidade no produto e o último, em menor quantidade. As composições variaram entre 9 a 7 ingredientes (ver **Figura 1**), onde a salsa e alho foram citados em todas as amostras, enquanto cebola, cebolinha, páprica, mostarda, louro e orégano (75%) foram mencionados em apenas três delas. Somente a pimenta calabresa (50%) houve referência em duas delas. Já as outras especiarias como pimenta vermelha e pimenta preta, além do colorífico e cominho se mostraram presentes, uma única vez, em duas amostras (25%). Não existe uma regulamentação na ANVISA que determine o que é o *chimichurri*, investigando algumas receitas uruguaias pode-se notar salsa, orégano, alho e pimenta como temperos em comum entre todas elas.



**Figura 1.** Porcentagem de ingredientes em quatro amostras de *chimichurris* (A, B, D e F).



Entre as amostras adquiridas, pode-se notar visualmente a diferença de cor, variedade de ingredientes e tamanho dos temperos, conforme ilustrado na **Figura 2**.



**Figura 2.** Caracterização visual das amostras de *chimichurris* analisadas.

Esperava-se que as amostras adquiridas em supermercados, sem venda a granel contivesse as informações obrigatórias em sua rotulagem, como a lista de ingredientes, contudo apenas as amostras "A", "B" e "D" apresentaram. A amostra "F", adquirida por venda a granel, apresentou essa informação. A amostra "D" apresentou coloração avermelhada, característica do ingrediente colorífico, citado em sua composição, o que sobressai das demais amostras (A, B e F) que continham a pimenta em sua formulação. A amostra "E" apresentou coloração esverdeada, supostamente pela salsa presente, ingrediente essencial na composição do *chimichurri*, porém essa informação não estava disponível, para atestar que a salsa seria o primeiro ingrediente na lista, corroborando para tal hipótese.

Ainda, foi possível observar os preços praticados do produto, sob diferentes canais de venda. Considerando que as amostras vendidas em supermercados e embalados apresentaram os maiores valores por kg ("A" R\$160,00; "B" R\$212,00 e "C" R\$200,00), as amostras vendidas na forma a granel, com exceção da amostra comercial "D", apresentaram valores mais atrativos ao seu consumo ("D" R\$79,00; "E" R\$45,85; "F" R\$50,00; "G" R\$79,79 e "H" R\$50,00).

#### 4. CONCLUSÕES

A composição do tempero seco tipo *chimichurri*, comercializado na região de Pelotas, apresenta essencialmente como base a salsa e o alho. Dentre as oito amostras analisadas, considerando as que informaram a lista de ingredientes, cebola, cebolinha, pimenta, mostarda, louro e orégano, também devem ser incluídos como parte da formulação.

É possível atribuir que a diversidade nas amostras, podem variar dependendo da preparação realizada, do local de preparo e consumo. Nessa linha, as misturas não possuem composição de especiarias definitiva, entretanto, são diferenciáveis através do aspecto visual em virtude da base de especiarias. Essencialmente ele apresenta aspecto esverdeado em relação ao conteúdo de salsa, porém havendo tendência ao avermelhado devido a pimenta, contudo podendo conter colorífico em sua formulação.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DUBEY, S. (2017). **Indian Spices and their Medicinal Value**. Indian Journal of Pharmaceutical Education and Research. 51. s330-s332. 10.5530/ijper.51.3s.41.

BROWN, P. M. (2009). Spices, **Seasonings, and Flavors. Ingredients in Meat Products**, New York: Springer, 2009. Cap.9, p.199–210.  
doi:10.1007/978-0-387-71327-4\_9

GILBOA, A.; NAMDAR, D. (2015). **On the Beginnings of South Asian Spice Trade with the Mediterranean Region: A Review.** *Radiocarbon*, 57(2), 265-283.  
doi:10.2458/azu\_rc.57.18562

SALES, M.; DAESCHEL, M. 2012. **Specialty condiments, dressings and sauces. Specialty Food: processing technology, quality, and safety.** Ed Yanyum Zhao. CRC Press. pp.105-133. doi.org/10.1201/b12127