

Em Dezembro de 2008, investigadores das Faculdades de Farmácia e Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FFUP e FCNAUP) publicaram no “Journal of Agricultural and food Chemistry”, um estudo, no qual tiveram como objectivo verificar o efeito das marinadas em cerveja ou vinho tinto na redução das HAs na carne cozinhada. Esta equipa de investigação, liderada pela Prof. Doutora Isabel Ferreira da FFUP e Prof. Doutora Olívia Pinho da FCNAUP, realizaram várias experiências culinárias nas quais controlaram as condições de tempo e temperatura para estudar o efeito destes dois tipos de marinadas. Utilizaram três tipos de amostras, bifes em marinada de vinho tinto, bifes em marinadas em cerveja e bifes sem marinada (controlo). Verificaram que os bifes em marinadas de vinho tinto ou cerveja apresentavam uma menor quantidade de HAs do que o grupo controlo, tendo uma diminuição, após 6h de marinada, de cerca de 40 e 88%, respectivamente, destes compostos. No entanto, apenas na cerveja se verificou a sua diminuição após 4h de marinada. Numa análise multivariada verificaram que a cerveja se mostrou mais eficiente do que o vinho tinto na redução da formação das HAs, para além de sensorialmente ser considerada mais adequada tal como na sua aparência.

Fonte: Melo A, Viegas O, Petisca C, Pinho O, Ferreira IM, “Effect of Beer/Red Wine Marinades on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Pan-Fried Beef”, J Agric Food Chem. 2008 Oct 25