



ALHO NEGRO
— DO SÍTIO —

Alho Negro é Tendência

*Um ingrediente rico em umami
e benefícios funcionais para
destacar sua marca*

*Apresentado por Fernando Kondo
FISA - Innovation Hub 2025*



Índice

- 01.** Alho Negro: Processo de Produção e Transformação Tecnológica
- 02.** Composição Química e Benefícios Funcionais
- 03.** Pasta de Alho Negro: Inovação e Diferenciais Técnicos
- 04.** Aplicações Industriais e Soluções Técnicas
- 05.** Casos de Sucesso e Novas Oportunidades em P&D

O Alho Negro: Processo Técnico e Transformação

O alho negro é obtido através de um processo de fermentação controlada do alho comum (*Allium sativum* L.), sem adição de ingredientes externos.



60°C a 80°C



70-80%



10 dias

Transformações químicas:

- Reação de Maillard (escurecimento não-enzimático)
- Caramelização dos açúcares
- Transformação da alicina em compostos bioativos

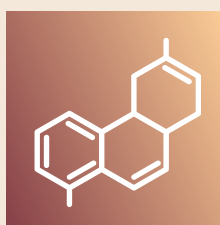
Diferencial Técnico

- Processo 100% natural, sem aditivos

PARÂMETROS TÉCNICOS

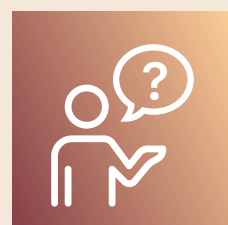
- Cor: marrom escuro, preto
- Sabor: adocicado com umami
- Textura: macia e caramelizada
- Aroma: suave, sem pungência

Composição Química e Benefícios Funcionais



Formação do SAC

- No alho comum → alicina (instável, curta duração)
- Durante a maturação controlada → alicina se converte em S-Alilcisteína (SAC)
- O SAC é mais estável e biodisponível, garantindo maior absorção e efeito antioxidante



Por que o SAC é importante?

- É um potente antioxidante (neutraliza radicais livres).
- Tem ação anti-inflamatória e cardioprotetora.
- Pode ajudar na neuroproteção (estudos em Alzheimer e Parkinson).
- Tem sido estudado por potenciais efeitos em redução de colesterol e pressão arterial.



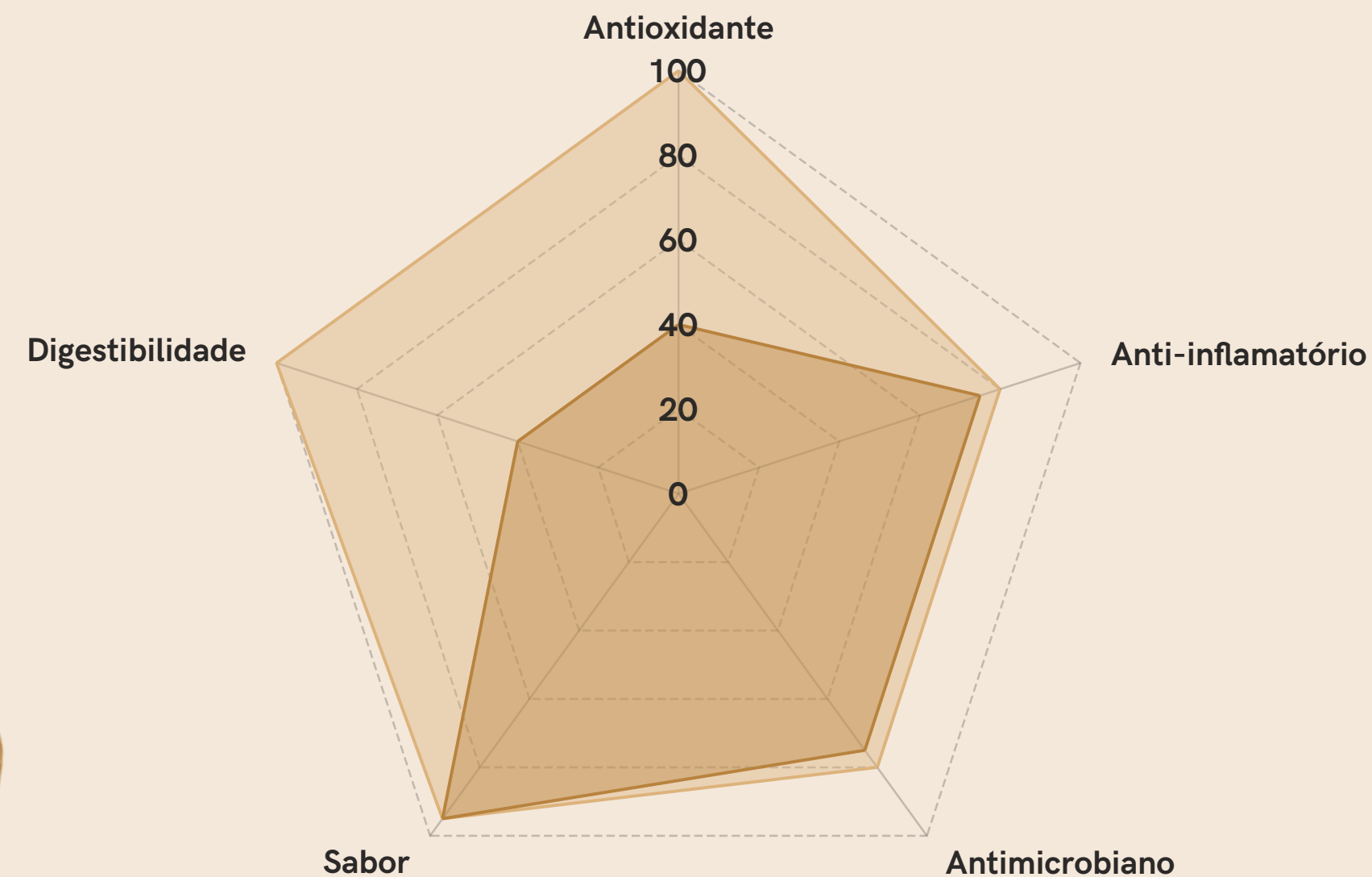
Propriedades Funcionais do Alho Negro

- Antioxidante – combate radicais livres, protege células
- Anti-inflamatório – modula resposta imunológica
- Cardioprotetor – auxilia no controle da pressão arterial e colesterol
- Hepatoprotetor – protege o fígado contra danos oxidativos
- Neuroprotetor – potencial de prevenir declínio cognitivo
- Melhora imunidade – estimula defesas naturais do organismo

Por que o Alho Negro é Superior ao Alho Comum?



- Contém mais antioxidantes (até **10x** mais)
- Maior **estabilidade química** → benefícios duradouros
- Menos odor forte e sabor adocicado, facilitando o consumo
- Propriedades cardioprotetoras, neuroprotetoras e imunomoduladoras mais evidentes



LEGENDA

- Alho comum
- Alho negro

Pasta de Alho Negro: Diferencial Técnico

Processo de Produção Exclusivo

- Seleção criteriosa do alho negro
- Processo de hidratação, peneira e redução
- Uso mínimo de vinagre para ajuste de pH

Diferencial Técnico

- Sabor acentuado sem uso de aromatizantes
- Conservação natural através da redução de pH
- Ausência de conservantes químicos
- Clean label: apenas alho negro e vinagre

PARÂMETROS TÉCNICOS

- pH: 4,0 – 4,5
- Textura: Cremosa e homogênea
- Cor: Marrom escuro a preto



Aplicações Técnicas na Indústria

Tendências de Mercado na América Latina

- **Qualidade do Alimento:** 66% dos consumidores priorizam qualidade e procuram por clean label e processos naturais
- **Sabores Inovadores:** umami como tendência crescente e combinações doce-salgado em alta
- **Benefícios para a Saúde:** Imunidade como tendência principal e alimentos funcionais com benefícios comprovados
- **Nostálgico reinventado:** o alho é um ingrediente tradicional com nova proposta
- **Saúde Mental:** "Comida como terapia" ganha força

Fonte: Innova Market Insights

Perfil Sensorial e Aplicações

- **Notas de fundo:** Complexidade e profundidade em molhos e marinadas
- **Notas principais:** Destaque em produtos premium e gourmet
- **Harmonização:** Complementa proteínas, queijos e vegetais



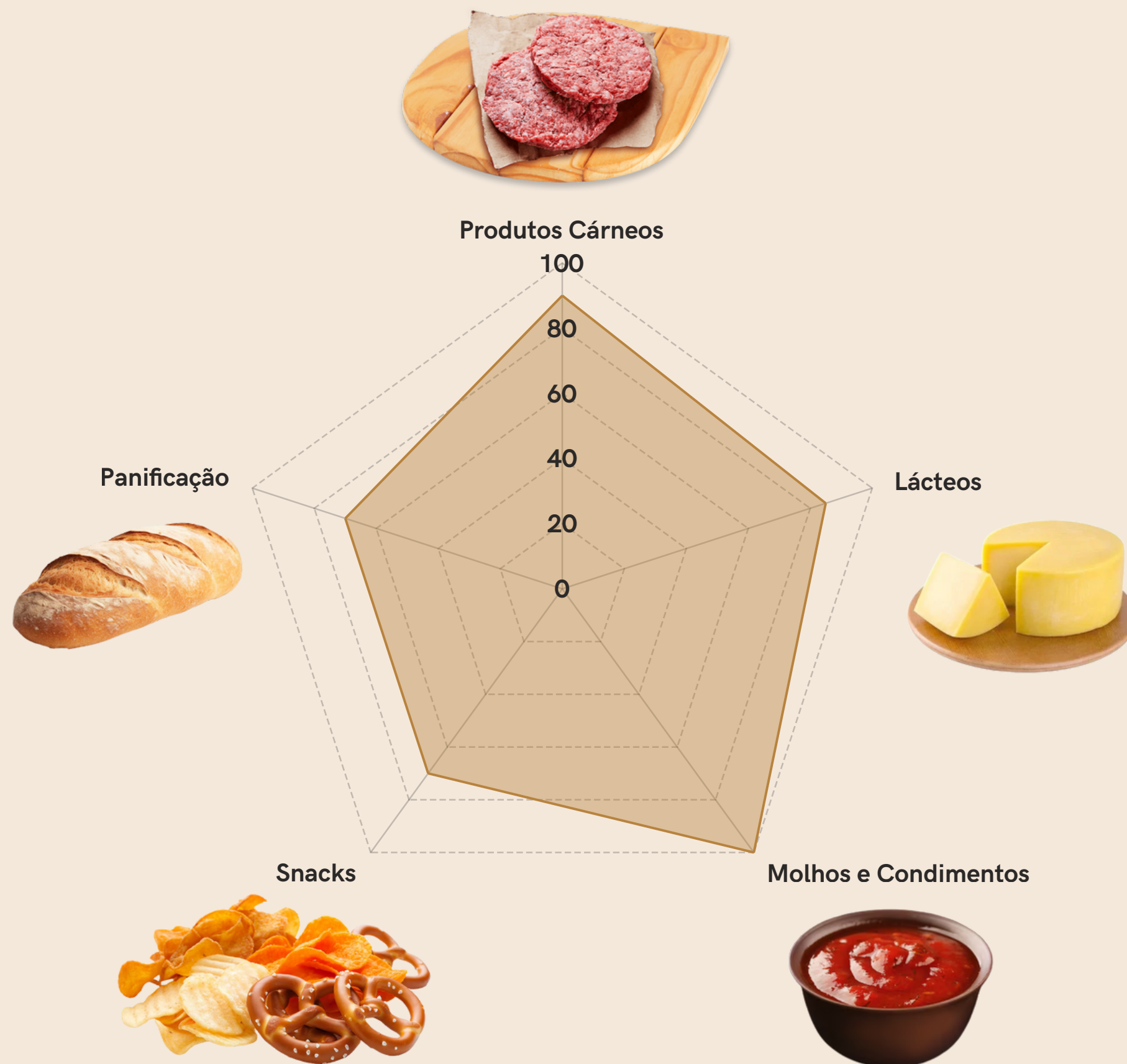
PARÂMETROS TÉCNICOS

- **Dosagens Recomendadas:** 5% a 15% dependendo da aplicação
- **Estabilidade em Congelamento:** Não altera características sensoriais após ciclos de congelamento e descongelamento

Versatilidade em Diferentes Matrizes

Interação com Outros Ingredientes

- **Potencialização de Sabores:**
Intensifica umami de outros ingredientes
- **Sinergia com Especiarias:**
Complementa ervas aromáticas
- **Sistemas de Baixo Sódio:**
Compatível com redução de sal



Casos de Sucesso no Mercado

SEARA



Salame com Alho Negro Linha Gourmet

Diferencial: Sabor premium com apelo funcional

LEVITARE



Burrata com molho de Alho Negro

Diferencial: Combinação inovadora de texturas e sabores

MAGAZZINO



Foie Gras de fígado de frango com Alho Negro

Diferencial: Elevação de produto tradicional com toque gourmet



ALHO NEGRO
— DO SÍTIO —



**Com mais de 10 anos de
experiência e líder no
mercado, oferecemos
exclusividade e
sofisticação com nosso
alho negro para o seu
negócio!**





ALHO NEGRO
— DO SÍTIO —

Obrigado pela atenção!

-  Fernando Kondo
-  fernando@alhonegrodositio.com.br
-  www.alhonegrodositio.com.br
-  [@alhonegrodositio](https://www.instagram.com/alhonegrodositio)
-  +55 11 91284-4682