Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Diretoria Técnica
Departamento de Nutrição e Alimentação

NOTA TÉCNICA 008/2021
ARMAZENAMENTO DO ALHO IN NATURA

As escolas recebem alho in natura provenientes da Agricultura Familiar e alho liofilizado (desidratado) por meio da distribuição centralizada. O alho desidratado possui a validade de 12 meses, desta forma recomendamos que seja priorizado a utilização do alimento in natura.

O alho in natura com a casca tem a duração de 2 a 3 meses. Para um melhor armazenamento, procure mantê-lo em lugar arejado e distante da luz direta do sol. A casca deve ser retirada somente no momento de utilizar o dente. Sugerimos que os bulbos sejam colocados em uma cesta de tela plástica ou de metal, uma tigela com furos para garantir a circulação de ar ou, até mesmo, em sacos de papel. O local deve estar distante da luz do sol e da umidade, para evitar a germinação.

Ele também pode ser conservado dentro da geladeira ou freezer, para isso é necessário que seja descascado e envolvido com plástico filme ou em saco próprio para alimentos. Quando submetido ao congelamento, para cozinhá-lo não é necessário esperar o descongelamento.

Outra sugestão é descascar e picar os dentes de alho ou processar no liquidificador. Dispor em uma assadeira de alumínio, forrada com plástico filme, com uma faca pontuda fazer tiras na horizontal e vertical, formando quadrados. Cubra a assadeira com mais plástico filme e leve ao freezer até os cubos estarem sólidos, em torno de 04 horas. Após esse período, retirar os cubos e colocar em saquinhos de congelamento, sem esquecer de colocar etiquetas com a data de processamento. Essa forma de armazenamento tem validade de 03 meses. Esse processo também pode ser realizado usando forminhas de gelo.

Reforçamos, o alho in natura pode ser armazenado das seguintes formas:

Com casta, em local seco e arejado	Descascado na geladeira ou congelador	Picado ou processado, armazenados no congelador

Atenciosamente,

Equipe Técnica DNA.