



T0900

AÇÃO DO URUCUM E DO COENTRO NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM PESCADA BRANCA (CYNOSCION LEIARCHUS)

Gabriel Guerra Costa (Bolsista PIBIC/CNPq), Lilian Regina Barros Mariutti e Profa. Dra. Neura Braganolo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo do trabalho foi investigar o potencial do urucum e do coentro, e a ocorrência de sinergismo quando estes condimentos são adicionados simultaneamente, na inibição da oxidação lipídica em filés de pescada branca (*Cynoscion leiarchus*) durante o armazenamento. Para avaliar a oxidação lipídica foram realizadas as análises de TBARS, bixina e dienos conjugados. Foram adquiridos cerca de 3 kg de filés de pescada, moídos, pesados e divididos em quatro frações. Uma das frações foi o controle, sem adição de urucum e coentro, e nas demais foram adicionados 0,1% de urucum, 0,5% de coentro e 0,1% de urucum mais 0,5% de coentro. Foram elaboradas almôndegas de 50 ± 2 g, embaladas em sacos de polietileno permeáveis ao oxigênio e estocadas no escuro a -18 °C por 120 dias. No tempo zero e a cada 15 dias as amostras foram cozidas a 97°C durante 30 min e as análises realizadas em triplicata. Durante a estocagem não houve diferença nos resultados de dienos conjugados. Os valores de bixina nos filés adicionados de coentro e urucum foram maiores que nos filés adicionados de urucum demonstrando sinergismo, provavelmente, através de um mecanismo de regeneração da bixina pelo coentro. Durante os 120 dias, os resultados de TBARS foram sempre menores nos filés adicionados de coentro e urucum confirmando a ação sinérgica.

Oxidação lipídica - Antioxidantes - Pescada