



ACÇÃO DO URUCUM E ERITORBATO DE SÓDIO NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA DA CARNE SUÍNA



Isabela J. Trad*, Neura Bragagnolo*

* DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS, FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, UNICAMP, Campinas, SP, Brasil. E-mail: neura@fea.unicamp.br, Tel: +55 19 3521 2160
Palavras-chave: antioxidantes, bixina, TBARS

I N T R O D U Ç Ã O

Reações de oxidação lipídica desencadeiam deterioração da carne e contribuem para o aparecimento de odores e sabores estranhos. Uma forma de reduzir os efeitos da oxidação lipídica envolve o uso de antioxidantes. O eritorbato de sódio e o urucum apresentam propriedades antioxidantes, além de contribuírem para a manutenção da cor da carne. Considerando estes fatos, o objetivo do trabalho foi investigar o potencial do urucum e do eritorbato de sódio, adicionados isoladamente ou simultaneamente, na inibição da oxidação lipídica em carne suína.

M E T O D O L O G I A

Hambúrgueres de 60 ± 2 g estocados a -18°C por 120 dias

Carne suína triturada e homogeneizada



Controle 0,05% urucum 0,1% eritorbato de sódio 0,05% urucum e 0,1% eritorbato de sódio

Grelhados a 165°C por 8 minutos

• **Determinação do teor de bixina** – CASTRO et al. (2011).

• **Quantificação de dienos conjugados** - AOAC (1984) com modificações por LUGASI et al. (2007).

• **Determinação de TBARS** - VYNCKE (1970) com modificações por SØRENSEN e JØRGENSEN (1996).

R E S U L T A D O S

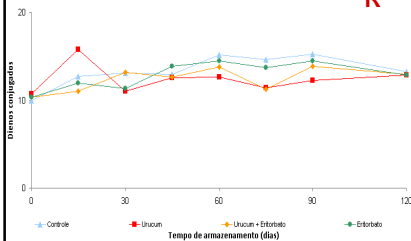


Figura 2. Formação de dienos conjugados (absorbância lida x volume (mL) isotano/massa (g))

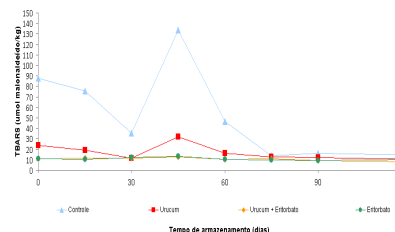


Figura 3. Mudanças no valor de TBARS (µmol malonaldeído/kg)

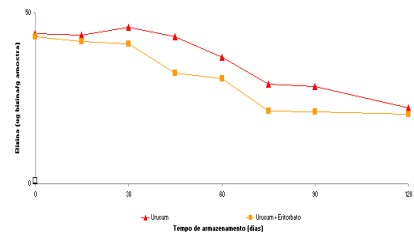


Figura 4. Teor de bixina (µg/g)

C O N C L U S Ã O

Os resultados de dienos conjugados durante a estocagem, em geral, não apresentaram diferença significativa entre as amostras. Os valores de bixina nas amostras adicionadas de urucum foram sempre maiores que nas adicionadas de urucum e eritorbato de sódio. As amostras adicionadas de urucum e eritorbato de sódio e apenas eritorbato de sódio apresentaram os menores teores de TBARS, demonstrando efeito antioxidante.

AOAC. Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists (método 28.054). 14. ed. Arlington, VA: AOAC, 1984.
CASTRO, W. F., MARIUTTI, L. R. B., BRAGAGNOLLO, N. *Food Chemistry*, 124, 126-131, 2011.
LUGASI, A., LOSADA, V., HÓVÁRI, J., LEBOVICS, V., JAKÓCZI, S., AUBORG, S. *LWT Food Science and Technology*, 40, 930-936, 2007.
SØRENSEN, G., JØRGENSEN, S. S. *Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und Forschung A*, 202, 205-210, 1996.
VYNCKE, W. *Fette Seifen Anstrichmittel*, 77, 239-240, 1975.

AGRADECIMENTO :