



T0931

AÇÃO DO URUCUM, ALECRIM E ERITORBATO DE SÓDIO NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA DA CARNE SUÍNA

Isabela Jorge Trad (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Neura Bragagnolo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

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. Para avaliar a oxidação lipídica, foram realizadas as análises de TBARS, bixina e dienos conjugados. A amostra, após homogeneização, foi dividida em quatro porções: (a) amostra controle, (b) amostra com 0,05% de urucum, (c) amostra com 0,1% de eritorbato de sódio e (d) amostra com 0,05% de urucum mais 0,1% de eritorbato de sódio. Foram elaborados hambúrgueres que ficaram estocados a -18 °C por 120 dias. No tempo zero e a cada 15 dias as amostras foram grelhadas e analisadas. 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. Comparando o teor de bixina no tempo final com os demais tempos houve diferença significativa até 60 dias de estocagem. Durante os 120 dias, os resultados de TBARS foram maiores nas amostras controle do que nas demais amostras. As amostras adicionadas de urucum e eritorbato de sódio e apenas eritorbato de sódio apresentaram os menores teores de TBARS, demonstrando efeito antioxidante.

Antioxidantes - Bixina - TBARS