



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0913

AVALIAÇÃO DO EFEITO PROTETOR DO URUCUM COMO ANTIOXIDANTE NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM CARNE DE FRANGO

Fernanda Gonçalves Teixeira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Neura Bragagnolo (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo do trabalho foi verificar o potencial do urucum (*Bixa orellana* L.) na inibição da oxidação lipídica em carne de frango, crua e grelhada, durante o armazenamento por 120 dias. A partir de peito de frango (*Pectoralis major*), foram preparados hambúrgueres com 0,1% de urucum e com ou sem adição de sal (0,5%). Metade das amostras foi grelhada a 165°C até a temperatura interna atingir 70 °C. Tanto as amostras grelhadas como as cruas foram congeladas e armazenadas a -18 °C. Os teores de bixina foram avaliados após os seguintes dias de armazenamento: 0, 10, 20, 30, 45, 60, 90 e 120. A concentração de lipídios foi determinada de acordo com FOLCH et al. (1957) e a composição dos ácidos graxos por cromatografia gasosa no tempo zero e após 120 dias de estocagem. Durante o armazenamento de 120 dias, o teor de bixina nas amostras, cruas e grelhadas, com urucum e urucum e sal diminuíram, sendo que o decréscimo nas amostras grelhadas foi maior do que nas cruas. O teor de bixina decaiu em média 33% nas amostras com urucum, e 40% nas amostras com urucum e sal, tanto nas cruas como nas grelhadas. A concentração de lipídios no tempo zero foi de 3,95 g/100g nas amostras grelhadas e de 3,99 g/100g nas amostras cruas, não havendo alteração após 120 dias de estocagem.

Oxidação - Antioxidante - Ácidos graxos