

PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO COM ADIÇÃO DE *Bixa orellana* L.: III. AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE PERÓXIDO

Ornella Maria Porcu; Osmair Zimmermann; Universidade Tecnológica Federal do Paraná - *campus* Medianeira / Paraná; Av. Brasil 4232, Parque Independência, CEP 85884 000; Medianeira – Paraná, Brasil; ornella@utfpr.edu.br ; osmair@frimesa.com.br

O presunto é um dos tipos de carne suína mais consumido em todo o mundo, em duas formas de preparação, cru ou cozido. É vendido sob diversas formas e variedades: com osso, sem osso, com osso inteiro ou fatiado, cru, cozido, ou parcialmente cozido. Em sua formulação tem sido feito grande uso de corantes e antioxidantes, para dar maior vida útil ao produto. Dessa forma, efetuou-se um estudo da adição de urucum (*Bixa orellana* L.) em diferentes concentrações na carne utilizada na preparação de presunto durante armazenamento sob estresse de temperatura, 15^o C. Testes preliminares indicaram que a concentração de cor ideal de urucum (Kraki-corante III 900) estaria entre 0,02 a 0,08 %. Quatro formulações de presunto cozido foram elaboradas sendo designadas como: formulação A1 (controle/padrão), A2 (0,02 %), A3 (0,04 %) e A4 (0,08 %). Todas as formulações foram avaliadas através de parâmetros de qualidade físico-química e microbiológica, os quais mantiveram-se em conformidade com a legislação vigente. Após 6 dias de estocagem na temperatura de 15^o C a formulação A2 apresentou processo crescente de rancificação. No entanto, comparando-se com A1, A3 e A4, os dados mostraram que a oxidação se manteve numa faixa intermediária (5 a 10 mEq/Kg). A concentração de urucum cujo perfil foi mais efetivo contra a rancificação do produto e que manteve o índice de peróxido com valores próximos a 5 mEq/Kg foi A4 (0,08 %). É possível que uma concentração maior tenha ação mais eficiente que a sugerida por este trabalho, porém influenciaria na cor do produto final. Assim sendo, sugerem-se novos estudos para verificação.