

RELAÇÃO ENTRE TEOR DE URUCUM EM CARNE DE FRANGO E TEMPO DE ESTOCAGEM

Fernanda Gonçalves Teixeira; Neura Bragagnolo. Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP.

nandafgt@fea.unicamp.br , neura@fea.unicamp.br

O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de sementes de urucum. Na indústria alimentícia, o pigmento é muito usado na fabricação do colorífico, que é consumido por mais de 140 milhões da população nacional. Contudo, os carotenóides presentes no urucum (bixina e norbixina) são facilmente degradados com conseqüente diminuição do poder corante e/ou das funções biológicas. O presente trabalho visa avaliar a concentração do urucum (*Bixa orellana* L.) adicionado em carne de frango através das análises de bixina durante o tempo de estocagem. Amostras de hambúrguer foram formuladas a partir de peito (*Pectoralis major*) de frango, com urucum (0,1%) 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 grelhadas quanto as cruas foram congeladas e armazenadas a -18 °C durante 90 dias. Os teores de bixina foram avaliados após os seguintes tempos de armazenamento: 0, 10, 20, 30, 45, 60, 90 dias. A extração da bixina foi realizada com acetona e metanol, transferido para acetato de etila/éter etílico e posterior secagem do solvente em rota-evaporador. A amostra foi diluída em diclorometano e a leitura da absorbância realizada a 468nm. A concentração inicial de bixina nas amostras de carne de frango, crua e grelhada, adicionadas de sal e urucum foi maior que nas amostras contendo apenas urucum. Durante o armazenamento de 90 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 de 33% nas amostras com urucum, cruas e grelhadas e 40% nas amostras com urucum e sal, cruas e grelhadas.

Agradecimentos: CNPq, FAPESP.