

RELAÇÃO ENTRE TEORES DE BIXINA E VITAMINA E NO PEITO DE FRANGO ADICIONADO DE COLORÍFICO

Wellington De Freitas Castro; Neura Bragagnolo; Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP.

wfreitas@fea.unicamp.br , neura@fea.unicamp.br

O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da bixina presente no colorífico adicionado em carne de frango sobre a vitamina E, antioxidante naturalmente presente em carnes. Amostras de peito (*Pectoralis major*) de frango foram trituradas e adicionadas ou não de 0,4% de colorífico. Metade das amostras foi grelhada a 165°C até a temperatura interna atingir 70 °C e posteriormente congelada e armazenada a -18 °C durante 120 dias, bem como as amostras cruas. A quantificação da vitamina E foi feita de acordo com o método da AOCS (1997) usando padronização externa com α -tocoferol e o resultado expresso em μg de α -tocoferol/g de amostra. A extração de bixina foi feita com solução de acetona e metanol, transferida para um funil de separação contendo acetato de etila/éter etílico (1:1), filtrada com sulfato de sódio anidro para um balão de fundo redondo e evaporada em evaporador rotativo a 35 °C protegido da luz. O extrato seco foi transferido para um balão volumétrico de 10 mL usando diclorometano e a leitura da absorvância foi realizada a 468 nm. A concentração de bixina foi calculada utilizando coeficiente de absorção de 2826. A quantificação de bixina foi realizada nos tempos 9,12,15,20,29,60,90 e 120 dias de armazenamento a -18 °C e a vitamina E foi analisada nos tempo 0 e após 120 dias de armazenamento. Os valores de bixina estiveram na faixa de 1,8 a 2,5 mg/g de carne tanto para as amostras cruas quanto para as grelhadas adicionadas de colorífico durante 120 dias, não havendo diferença significativa do período inicial ao final. Quanto à vitamina E, a amostra crua adicionada de colorífico apresentou maior concentração de vitamina para ambos os tempos, quando comparados aos demais tratamentos. O teor de vitamina E na amostra grelhada com colorífico se manteve enquanto na amostra grelhada sem colorífico diminuiu demonstrando que o colorífico protegeu a vitamina E durante o processo térmico no tempo inicial. No entanto, isto não ocorreu após 120 dias de armazenamento uma vez que o teor de vitamina E na amostra grelhada com colorífico foi significativamente menor que a amostra crua. Não houve diferença significativa nos valores de vitamina E para as amostras cruas durante o tempo de estocagem enquanto para as amostras cozidas ocorreu decréscimo após 120 dias. Os dados obtidos demonstram que o colorífico protege a vitamina E durante o tratamento térmico e durante a estocagem da carne crua mas não da carne grelhada.

Agradecimentos: CNPq, FAPESP