

IMPACTO DA ADIÇÃO DE COLORÍFICO NA OXIDAÇÃO EM CARNE DE FRANGO CONGELADA

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

Devido a crescente demanda por alimentos naturais, sem aditivos sintéticos, o presente trabalho visa avaliar o efeito antioxidante do colorífico em carne de frango no controle da oxidação através das análises de TBARS (substâncias reativas com ácido tiobarbitúrico) e parâmetros de cor. Amostras de hambúrguer foram formuladas a partir de peito (*Pectoralis major*) de frango, com ou sem adição de 0,4% de colorífico. 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 120 dias. Os valores de TBARS e cor foram avaliados após os seguintes tempos de armazenamento: 0, 3, 6, 9, 12, 20, 25, 29, 60, 120 dias. O ensaio TBARS foi realizado pelo método de extração com meio ácido através da formação de um cromóforo de cor vermelha e a quantificação usando 1,1,3,3- tetraetoxipropano (TEP) como padrão. Foram realizadas medidas dos parâmetros de cor em um colorímetro Hunter com fonte D65 e ângulo de observação de 10°. No sistema CIELAB foram obtidos os valores de L* (luminosidade) e as coordenadas de cor a* (componente vermelho-verde) e b* (componente amarelo-azul). Como esperado a formação de TBARS nas amostras de carne crua foi significativamente menor que nas amostras que sofreram tratamento térmico, ao longo dos 120 dias de armazenamento. As amostras cruas adicionadas de colorífico e as sem adição apresentaram baixas concentrações de TBARS em todos os tempos analisados com teores variando de 1,2 a 3,1 µmol de MA/kg de carne, atingindo valor máximo no 29º dia. A partir deste dia os valores foram decrescentes indicando que estes compostos provavelmente se degradaram ou formaram novos compostos. As amostras que sofreram tratamento térmico sem adição de colorífico apresentam concentração média máxima de TBARS de aproximadamente 100 µmol de MA/kg de carne enquanto que as com adição de colorífico tiveram teores significativamente menores (máximo de 78 µmol de MA/kg de carne). Após 29º dia os valores de TBARS nas amostras grelhadas também decresceram. As amostras adicionadas de colorífico apresentaram maior intensidade de vermelho (a*) e amarelo (b*) quando cruas e maior intensidade de luminosidade (L*) quando grelhadas. A adição de colorífico exerceu função antioxidante nas amostras de carne grelhadas uma vez que os valores de TBARS foram sempre menores nas amostras adicionadas de colorífico do que nas amostras sem adição de colorífico.

Agradecimentos: CNPq, FAPESP