



**EMBALAGENS ATIVAS ADICIONADAS DE ANTIOXIDANTES NATURAIS:
EFEITO NA ESTABILIDADE OXIDATIVA DE HAMBÚRGUER DE FRANGO.**

Juliana Nóbrega Clemente¹, Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles²

RESUMO

Por apresentar uma proteína de alto valor biológico, a carne de frango assume posição de destaque no agronegócio e na alimentação do brasileiro. No entanto, esta matéria prima é altamente susceptível a oxidação lipídica em função do elevado teor de ácidos graxos insaturados na sua composição, alterando suas características de qualidade. Objetivou-se avaliar o efeito antioxidante de embalagens ativas com extratos de orégano (*Origanum vulgare*) e de barbatimão (*Stryphnodendron barbatimam* Mart.) na estabilidade oxidativa de hambúrguer de frango ao longo de 90 dias de armazenamento sob congelamento. Na carne de frango foi realizada análise de composição centesimal e TBA para verificar a qualidade da matéria-prima. Os hambúrgueres foram elaborados seguindo 3 formulações: T1 - amostra acondicionada em embalagem sem antioxidante, T2 - amostra acondicionada em embalagem aditivada com extrato de barbatimão e T3 - amostra acondicionada em embalagem aditivada com extrato de orégano. Todas as formulações de hambúrguer apresentaram resultados dentro dos limites estabelecidos pela Instrução Normativa Nº 4 do MAPA. Após 90 dias de armazenamento, os T2 e T3 apresentaram efeito significativo e protetor para os parâmetros de atividade de água (0,983 e 0,982), pH (5,93 e 5,94) e TBA (3,59 e 2,88 mg de malonaldeído/Kg), respectivamente, quando comparado a T1 (0,983; 6,48 e 4,71 mg de malonaldeído/Kg). Logo, o uso de embalagens ativas com antioxidantes naturais constitui uma alternativa para a estabilidade oxidativa de hambúrgueres de frango.

Palavras-chave: Estudo de prateleira, Produto reestruturado, Antioxidantes naturais.

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos (UATA), UFCG, Pombal, PB, e-mail: juliananobrega20@hotmail.com

²Doutor, Professor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos (UATA), UFCG, Pombal, PB, e-mail: bruno_meireles7@hotmail.com

ADDED ACTIVE PACKAGING OF NATURAL ANTIOXIDANTS: EFFECT ON THE OXIDATIVE STABILITY OF CHICKEN HAMBURGER.

ABSTRACT

Because it presents a protein of high biological value, the chicken meat takes a prominent position in the agribusiness and in the food of the Brazilian. However, this raw material is highly susceptible to lipid oxidation due to the high content of unsaturated fatty acids in its composition, altering its quality characteristics. The objective of this study was to evaluate the antioxidant effect of active packages with extracts of oregano (*Origanum vulgare*) and barbatimão (*Stryphnodendron barbatimam* Mart.) On the oxidative stability of chicken burger over 90 days of storage under freezing conditions. In the chicken meat, centesimal composition and TBA analysis were performed to verify the quality of the raw material. The burgers were elaborated following 3 formulations: T1 - sample packed in an antioxidant - free package, T2 - sample packed in an additive package with barbatimão extract and T3 - sample packed in an additive package with oregano extract. All hamburger formulations presented results within the limits established by Normative Instruction No. 4 of the MAPA. After 90 days of storage, T2 and T3 presented significant and protective effect for water activity parameters (0.983 and 0.982), pH (5.93 and 5.94) and TBA (3.59 and 2.88 mg of malonaldehyde / Kg), respectively, when compared to T1 (0.983, 6.48 and 4.71 mg malonaldehyde / kg). Therefore, the use of active packaging with natural antioxidants is an alternative for the oxidative stability of chicken burgers.

Keywords: Shelf study. Restructured product. Natural antioxidants.