



**UTILIZAÇÃO DE EXTRATO DE PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL  
SUBUTILIZADA NA ELABORAÇÃO DE PRODUTO CÁRNEO CAPRINO E  
AVALIAÇÃO DO SEU POTENCIAL ANTIOXIDANTE DURANTE  
ARMAZENAMENTO REFRIGERADO**

**Edson Douglas Silva Pontes<sup>1</sup>, Vanessa Bordin Viera<sup>2</sup>**

**RESUMO**

O malvaisco possui um alto teor de compostos bioativos com ação antioxidante, podendo atender a nova demanda do mercado consumidor. Dessa forma, objetivou-se obter extratos a partir das folhas e flores de malvaisco para aplicação em hambúrgueres caprinos e avaliar seu potencial antioxidante frente a oxidação lipídica durante armazenamento refrigerado. Para tal, os extratos foram obtidos por agitação por 15 minutos a 40°C utilizando álcool de cereais 60% e a partir deste foi determinado o teor de fenólicos totais, flavonoides totais e a atividade antioxidante pelos métodos de FRAP, ABTS e IC50. Foram elaboradas quatro formulações de hambúrgueres caprinos HC (controle); HE (1% antioxidante sintético); HFL e HFO (1% do extrato da flor e folha do malvaisco, respectivamente). As amostras foram armazenadas sob refrigeração por 14 dias. Para caracterização físico-química foi determinada a atividade de água, pH, acidez, umidade, cinzas, lipídeos e oxidação lipídica nos tempos 0, 7 e 14 de armazenamento. Diante dos resultados, pode-se verificar que os extratos da flor e folha de malvaisco são ricos em compostos fenólicos e flavonoides totais, além de se manifestarem potentes antioxidantes. Com relação aos parâmetros físico-químicos vale ressaltar os valores de oxidação lipídica em que os tratamentos adicionados de extratos da flor e folha de malvaisco obtiveram valores significativos na redução/controle da oxidação ao final do armazenamento. Assim, infere-se que as folhas e flores de malvaisco são ricos em antioxidantes e flavonoides e o uso dos extratos além da preservação de alimentos pode melhorar a qualidade nutricional dos produtos.

**Palavras-chave:** antioxidante natural, malvaisco, compostos bioativos.

<sup>1</sup>Aluno do curso de Nutrição, Departamento de Nutrição, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: edsonspontes@gmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora Adjunta, Departamento de Nutrição, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: vanessa.bordinviera@gmail.com



***USE OF UNCONVENTIONAL FOOD PLANT EXTRACT UNDERUTILIZED IN THE PREPARATION OF GOAT MEAT PRODUCT AND EVALUATION OF ITS ANTIOXIDANT POTENTIAL DURING REFRIGERATED STORAGE***

**ABSTRACT**

The malvavisco has a high content of bioactive compounds with antioxidant action, and can meet the new demand of the consumer market. Thus, the objective was to obtain extracts from marshmallows leaves and flowers for application in goat burgers and to evaluate its antioxidant potential against lipid oxidation during refrigerated storage. For this purpose, the extracts were obtained by agitation for 15 minutes at 40 °C using cereal alcohol 60% and from this was determined the total phenolic content, total flavonoids and antioxidant activity by the methods of FRAP, ABTS and IC<sub>50</sub>. Four formulations of HC goat burgers (control) were elaborated; HE (1% synthetic antioxidant); HFL and HFO (1% of the flower extract and Malvavisco leaf, respectively). The samples were stored under refrigeration for 14 days. For physicochemical characterization, the activity of water, pH, acidity, moisture, ash, lipids and lipid oxidation at times 0, 7 and 14 of storage were determined. In view of the results, it can be verified that the extracts of the flower and leaf of marshmallows are rich in phenolic compounds and total flavonoids, and they manifest potent antioxidants. Regarding the physicochemical parameters, it is worth mentioning the lipid oxidation values in which the treatments added of the extracts of the flower and leaf of marshmallows obtained significant values in the reduction/control of the oxidation at the end of the storage. Thus, it is inferred that the leaves and flowers of marshmallows are rich in antioxidants and flavonoids and the use of extracts beyond preservation of food can improve the nutritional quality of the products.

**Keywords:** natural antioxidant, malvavisco, bioactive compounds.