



UTILIZAÇÃO DO EXTRATO DE PIMENTA ROSA NA PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO DA LINGUIÇA DE FRANGO FRESAL.

Mayany Carolynny Germano de Araújo¹, Vanessa Bordin Viera²

RESUMO

Evidências científicas apontam que o consumo excessivo de produtos cárneos processados está relacionado com a gênese de diversas patologias, em razão do alto teor de conservantes sintéticos presentes nestes alimentos, os quais têm efeito toxicológico e cancerígeno. Neste contexto, intencionando retardar a deterioração dos embutidos, o uso de antioxidantes naturais tem sido amplamente estudado para substituir a aplicação de aditivos alimentares artificiais, especialmente, por fornecer compostos bioativos que podem enriquecer o produto final. Desse modo, o fruto da Aroeira (*Schinus terebinthifolius* Raddi), denominado popularmente como pimenta rosa, apresenta ação antioxidante, se tornando aplicável no atendimento à exigência progressiva do mercado consumidor que procura por alimentos com apelo natural e saudável. Sendo assim, objetivou-se obter o extrato da pimenta rosa para aplicação em linguiça de frango frescal e avaliação de sua capacidade antioxidante, frente a oxidação lipídica, durante o armazenamento refrigerado. Para tal, os extratos foram obtidos por agitação (60 minutos a 50°C) utilizando álcool de cereais 60%. Elaboraram-se cinco formulações de linguiças frescas LC (controle, sem antioxidante); LE (com antioxidante sintético, eritorbato de sódio); LEP 0,5% (0,5% de extrato de pimenta rosa); LEP 1,0% (1% de extrato de pimenta rosa); LEP 2,0% (2% de extrato de pimenta rosa). As amostras foram armazenadas sob refrigeração (4°C) por 14 dias. Para caracterização físico-química, foi determinada a atividade de água, pH, acidez, umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e oxidação lipídica durante 14 dias de armazenamento. Diante dos resultados, pôde-se verificar que a composição centesimal das formulações está de acordo com o preconizado pela legislação do produto. O pH e a atividade de água das amostras, contendo o antioxidante natural e sintético, apresentaram um declínio ao final do tempo de armazenamento. Salienta-se que os valores de oxidação lipídica, referente aos tratamentos adicionados do extrato de pimenta rosa, obtiveram valores relevantes na redução da oxidação ao final do armazenamento. Logo, infere-se que a pimenta rosa se comportou de forma similar

¹Mayany Carolynny Germano de Araújo do <Nutrição>, Departamento de <Nome do Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: mayany.carolynny@estudante.ufcg.edu.br

²<Titulação>, <Função>, <Departamento>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoorientador@seuprovedor.com

XVIII CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA
GRANDE



à atividade do antioxidante sintético, sendo caracterizado como eficaz para retardar a oxidação lipídica e um excelente meio na conservação de produtos cárneos.

Palavras-chave: Antioxidante natural, Anacardiaceae, Plantas alimentícias não convencionais, Compostos fenólicos.



**UTILIZAÇÃO DO EXTRATO DE PIMENTA ROSA NA PREVENÇÃO DA
OXIDAÇÃO DA LINGUIÇA DE FRANGO FRESVAL.**

ABSTRACT

Scientific evidence indicates that the excessive consumption of processed meat products is related to the genesis of several pathologies, due to the high content of synthetic preservatives present in these foods, which have toxicological and carcinogenic effects. In this context, aiming to delay the deterioration of sausages, the use of natural antioxidants has been widely studied to replace the application of artificial food additives, especially, for providing bioactive compounds that can enrich the final product. Thus, the fruit of Aroeira (*Schinus terebinthifolius Raddi*), by presenting antioxidant action, becomes susceptible to meet the progressive demand of the consumer market that looks for foods with natural and healthy appeal. Therefore, the objective was to obtain the pink pepper extract for application in fresh chicken sausage and to evaluate its antioxidant capacity against lipid oxidation during cold storage. For this, the extracts were obtained by shaking (60 minutes at 50°C) using 60% grain alcohol. Five formulations of LC fresh sausages were prepared (control, without antioxidant); LE (with synthetic antioxidant, sodium erythorbate); LEP 0.5% (0.5% pink pepper extract); LEP 1.0% (1% pink pepper extract); LEP 2.0% (2% pink pepper extract). The samples were stored under refrigeration (4°C) for 14 days. For physicochemical characterization, water activity, pH, acidity, moisture, ash, proteins, lipids and lipid oxidation were determined during 14 days of storage. In view of the results, it was possible to verify that the proximate composition of the formulations is in accordance with what is recommended by the product legislation. The pH and water activity of the samples containing the natural and synthetic antioxidant showed a decline at the end of the storage time. It should be noted that the values of lipid oxidation, referring to treatments added with pink pepper extract, obtained relevant values in the reduction of oxidation at the end of storage. Therefore, it is inferred that pink pepper behaved similarly to the activity of the synthetic antioxidant, being characterized as effective in delaying lipid oxidation and an excellent means of preserving meat products.

Keywords: Natural antioxidante, Anacardiaceae, Unconventional food plants, Phenolic compounds.

**XVIII CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA
GRANDE**

