

Pesquisa avalia ação de antioxidante natural em carne de frango

Estudo realizado na ESALQ traz indicativos para a indústria de alimentos sobre processo de conservação de carnes e derivados sob refrigeração

A carne de frango apresenta vários problemas no processamento e conservação, sendo a oxidação lipídica um dos principais fatores limitantes da qualidade e aceitabilidade comercial deste produto. A indústria de alimentos busca desenvolver novas formulações que visem melhorar a qualidade e, principalmente, a segurança desses produtos. O uso de antioxidantes de fontes naturais mostra-se como uma alternativa segura e saudável para o processamento de carnes e derivados. A pesquisa “Caracterização química de extratos de semente e casca de uva e seu efeito antioxidante sobre carne de frango processada e armazenada sob refrigeração”, realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (USP/ESALQ), no Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, por Ligianne Din Shirahigue, avaliou a ação antioxidante de sementes e cascas

de uva na carne de frango refrigerada.

O estudo utilizou as variedades Isabel e Niágara (*Vitis labrusca*) e determinou o efeito sobre a carne de frango processada e armazenada sob refrigeração entre 3 e 5°C, em embalagens aeróbica e a vácuo.

Na prática, a pesquisa ponderou diferentes concentrações de extratos, empregando parcelas de 10, 20, 40 e 60 mg. Em uma segunda etapa, as concentrações 40 e 60 mg foram testadas em embalagens sob refrigeração por um período de 14 dias, sendo avaliadas a estabilidade oxidativa e a qualidade da carne.

A observação revelou que extratos das duas variedades de uva demonstraram resultados satisfatórios. Quando aplicados nas concentrações de 40 a 60 mg, os antioxidantes naturais apresentaram resultados semelhantes ao similar sintético BHT. Para aumentar a estabilidade



Pesquisa avalia ação de antioxidante de sementes e cascas de uvas na carne de frango

lipídica na carne de frango cozida sob refrigeração, a melhor técnica indicada na pesquisa, além da adição dos extratos de uva, foi a utilização das embalagens a vácuo, que se mostrou eficiente na manutenção da qualidade do produto armazenado por até duas semanas.

CAIO ALBUQUERQUE - ESALQ/USP