



Uva para conservar carne de frango

Sementes e cascas podem ser usadas como antioxidantes naturais na agroindústria, conforme pesquisa da Esalq/USP

A substituição de antioxidantes sintéticos, de origem química, por produtos naturais pode ajudar a indústria a fornecer alimentos mais saudáveis e seguros para o consumidor. Seguindo esta tendência, a engenheira de alimentos Ligianne Din Shirahigue pesquisou a ação antioxidante de extratos de uva (isabel e níagara) na carne de frango.

Ligianne é autora da dissertação de mestrado *Caracterização química de extratos de semente e casca de uva e seus efeitos antioxidantes sobre carne de frango processada e armazenada sob refrigeração*, realizada na Esalq, sob orientação da professora Carmen Josefina Contreras Castillo.

Primeiro, os extratos – sementes e cascas de uva que sobram da fabricação de sucos e vinhos – foram analisados para validar a ação antioxidante. Depois, foram adicionados na carne crua, que foi cozida e embalada. “Querida verificar a ação antioxidante na carne processada e embalada, por 14 dias, refrigerada a 4 graus.” Aplicados nas concentrações de 40 a 60 miligramas, os antioxidantes naturais apresentaram resultados semelhantes ao similar sintético BHT.

Ligianne diz que ainda não foi estudada a viabilidade comercial do extrato, mas acredita que é possível industrializá-lo. “Agregaria valor a um resíduo que seria descartado”, afirma. ● FERNANDA YONEYA