

Esalq é contemplada em prêmio "Mercosul"

Daniel Damasceno

A Comissão Julgadora do Prêmio Mercosul de Ciência e Tecnologia 2009 anunciou os vencedores da sexta edição do concurso, que este ano contemplou pesquisas inseridas no tema "Agroindústria". Na categoria Integração, o ganhador da Menção Honrosa foi o projeto "Efeito de extratos de resíduos de uva (*Vitis labrusca*) na inibição da oxidação lipídica em carne de frango cozida armazenada sob refrigeração", desenvolvido no programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Esalq.

De autoria da professora Carmen Josefina Contreras Castillo, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (IAN) e das alunas Ligianne Din Shirahigue e Miriam Mabel Selani, a pesquisa caracterizou e determinou a atividade antioxidante dos extratos de semente e casca de uvas Isabel e Niágara (*Vitis labrusca*), além de avaliar o



Pesquisa foi desenvolvida pela professora Carmen Castillo e pelas alunas Ligianne Shirahigue e Miriam Mabel Selani

efeito destes extratos sob a estabilidade oxidativa e qualidade da carne de coxa e sobrecoxa de frango processada, cozida e armazenada sob refrigeração.

"A oxidação lipídica em carnes e seus derivados é considerada um grande problema na tecnologia de

alimentos, já que limita sua estabilidade e vida-útil devido à deterioração de gorduras em consequência da oxidação dos ácidos graxos insaturados em maior proporção na carne de frango, sendo as alterações no sabor e aroma as mais notáveis", comentam as pesquisadoras.