



USO DO EXTRATO DA FRUTA NATIVA ARAÇÁ (*Psidium cattleianum*) COMO ANTIOXIDANTE NATURAL EM PRODUTOS CÁRNEOS.

Emanuelle da Costa Corrêa, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana; Iury Garske Baum, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana; Félix Roman Munieweg, discente de doutorado, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana. Cristiane Casagrande Denardin, docente, Universidade Federal do Pampa.

e-mail - emanuellecorrea.aluno@unipampa.edu.br

Com o uso cada vez mais restrito dos aditivos alimentares artificiais, entre eles, principalmente os antioxidantes, a busca por novas fontes naturais desses produtos tem intensificado as pesquisas no meio científico sobre tecnologias alternativas para o uso de antioxidantes artificiais pela indústria de alimentos. O Brasil e o Rio Grande do Sul possuem uma flora muito rica e pouquíssimo estudada, sendo que algumas frutas nativas podem ser fontes promissoras para a indústria alimentícia. Assim, o objetivo desse trabalho foi verificar a possibilidade de aplicação tecnológica de antioxidantes naturais obtidos a partir do extrato alcoólico da fruta Araçá (*Psidium cattleianum*), visando a estabilidade oxidativa de produtos cárneos, a fim de possibilitar a substituição de antioxidantes artificiais na conservação deste tipo de alimento. Foram utilizadas 2 variedades de frutas do araçá (amarelo e vermelho). O extrato alcoólico foi feito da polpa e casca da fruta. Para testar o efeito antioxidante na vida de prateleira, os extratos foram misturados em hambúrgueres de carne bovina substituindo BHT, um antioxidante artificial geralmente utilizado pela indústria. Os hambúrgueres foram preparados contendo 0,04% e 1% dos extratos naturais misturados a massa como antioxidantes. Os hambúrgueres controle foram elaborados sem adição de antioxidantes e os controles positivos tiveram adição do BHT (0,01%). Os hambúrgueres foram congelados e todas as formulações foram preparadas no mínimo em triplicata. A análise sensorial contou com 60 provadores compostos por alunos e servidores da UNIPAMPA, Campus Uruguaiana. Não houve diferença significativa em nenhum dos parâmetros sensoriais avaliados, sendo que todos os hambúrgueres foram bem aceitos pelos provadores. Além disso, não houve sabor residual dos extratos naturais nos hambúrgueres. No final do teste os provadores foram questionados sobre a intenção de compra dos hambúrgueres comprados e o hambúrguer com araçá amarelo (1%) foi o mais votado. Ainda observamos que não houve alteração significativa nos parâmetros de cor e rendimento dos hambúrgueres. Nos parâmetros de vida de prateleira os hambúrgueres com araçá amarelo (1%) e vermelho (0,04%) tiveram uma menor peroxidação lipídica após 30 dias de congelamento. Concluímos com estes resultados que o extrato de araçá amarelo e vermelho não afeta os parâmetros sensoriais, de cor e melhora os parâmetros de vida de prateleiras de hambúrgueres cárneos. Acreditamos que os extratos possam estar

promovendo um efeito antioxidante que foi parcialmente observado em 30 dias de armazenamento. Pretendemos avaliar a vida de prateleira em um período maior para confirmar o efeito antioxidante dos extratos de araçá.

Agradecimentos: Agradeço a instituição FAPERGS pelo fomento a este trabalho.

Palavras-chave: Antioxidante; extrato natural; araçá; hamburger.