



AVALIAÇÃO DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA E PROTÉICA EM LINGUIÇA CALABRESA

Soares, J.M¹., Peccin, M.M².; Schwert, R¹.; Dalla Rosa, C¹.; Valduga, E¹.

¹ Departamento de Ciências Agrárias - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos – URI- Campus de Erechim, Av. 7 de Setembro, 1621 - CEP: 99700-000 – Erechim – RS – Brasil, Telefone: (54)3520-9000 – e-mail: ju_iwai@hotmail.com

² Departamento de Ciências Agrárias - Curso de Engenharia de Alimentos – URI, Campus de Erechim, 1621 - CEP: 9970 0-000 – Erechim – RS – Brasil, Telefone: (54)3520-9000.

A oxidação lipídica e/ou protéica é um importante fator limitador da qualidade da carne e de produtos cárneos e tem interferido na aceitabilidade dos consumidores. Atualmente, a indústria cárnea vem buscando diferentes tecnologias para agregar valor à matéria-prima e prevenir a deterioração, como por exemplo o uso de fumaça líquida que além de conferir sabor característico ao produto pode também contar com substâncias que venham a prevenir os processos oxidativos. Este trabalho teve por objetivo avaliar a oxidação lipídica e protéica em Linguíça Calabresa armazenada a 20°C por 28 dias. A metodologia de planejamento de experimentos foi utilizada para avaliar os efeitos de diferentes tratamentos de fumaça líquida comercial (SmokeZ® 8168) sobre a estabilidade oxidativa, onde as variáveis independentes foram: tempo de contato (60, 105 e 150 s) e fração da diluição da fumaça (1:2; 1:3 e 1:4, v/v de fumaça/H₂O). O acompanhamento da oxidação lipídica foi realizado mediante determinação de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARs), índice de peróxidos e composição de ácidos graxos (palmítico, esteárico, oléico, linoléico e linolênico) e a oxidação protéica pela determinação do grupo carbonil e sulfidril. Em relação a oxidação lipídica, houve um aumento significativo ($p < 0,05$) nos valores de TBARs aos 28 dias, quando comparados aos demais dias de armazenamento, com teor de 0,44 mg MDA/kg onde a fração da diluição foi de 1:4 (v/v) e tempo de contato de 60 e 150 s, respectivamente. O teor médio de ácidos graxos insaturados e saturados foram de 13,1 g/100 g e de 8,30 g/100g, respectivamente. Em relação a oxidação protéica, verificou-se um aumento progressivo dos grupos carbonil com o período de armazenamento, independente da fração de diluição da fumaça líquida e do tempo de contato com teores de 1,59 a 3,85 nmol carbonil/mg proteína. No entanto, os grupos sulfidrilas sofreram um decréscimo com o decorrer do período de armazenamento, independente do tratamento de fumaça líquida empregado, com faixa de variação de 77,16 a 12,11 μ moles/ mg de proteína.

Agradecimentos: CNPq, CAPES, FAPERGS e a URI – Campus de Erechim pelo suporte financeiro.