

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS COM INCORPORAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS: APLICAÇÃO EM FRUTA SECA NÓZ-PECÃ

Mayana Dutra Samúrio (mayanadutra8@gmail.com)

Thays Grance Ferreira (taisgrance123@gmail.com)

Guinevere Siqueira Da Silva (Guineveresiqueira@hotmail.com)

Silvia Maria Martelli (silviamartelli@ufgd.edu.br)

As oleaginosas são plantas que fornecem importantes fontes proteicas e óleo vegetal, muito utilizada na modulação do controle de doenças e associações contra obesidade. Representa o segundo grupo de plantas cultivadas no mundo, do ponto de vista econômico-social e nutricional, dentre eles, está a nóz-pecã [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch, *Juglandaceae*] com maior cultivo nos estados do Rio Grande do Sul, possuem propriedades em elevados níveis de lipídeos, predominantemente ácidos graxos insaturados (AGI), que embora possuam inúmeros benefícios à saúde, torna o fruto suscetível à deterioração por hidrólise e oxidação, influenciando diretamente na qualidade do produto e vida de prateleira. O uso dos revestimentos comestíveis é uma alternativa promissora para amenizar efeitos dessa fase, possuindo capacidade de inibir desenvolvimento de microrganismos, reduzir taxa de respiração, oxidação e trocas gasosas, preservando integridade do alimento e aumentando vida útil. O presente trabalho teve como objetivo estudar a influência de revestimentos comestíveis na oxidação lipídica e conseqüentemente vida de prateleira em noz pecã. Para a formulação das coberturas, foram utilizadas três diferentes composições: carboximetil celulose (CMC), CMC com incorporação de emulsão de vitamina E (CMC + VIT E), CMC com hidroxitolueno butilado (CMC + BHT). Foram analisados os efeitos da oxidação lipídica após 0, 45 e 90 dias após o revestimento dos frutos e em frutos sem revestimento (controles). As análises realizadas foram: teor de dienos conjugados, acidez em óleos,

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

teste de kreis e índice de p-anisidina. Visto que a acidez da oleaginosa aumentou gradualmente de acordo com os dias analisados. Com base nos resultados do teste de Kreis, utilizado para detectar produtos de cisão de ácidos graxos oxidados, como aldeídos na fase precoce do desenvolvimento do ranço, os indicadores de oxidação foram observados em menor proporção nas coberturas compostas de CMC + VIT E; CMC + BHT, na noz pecã, o que indica a contribuição das coberturas para o controle da oxidação lipídica, podendo concluir que a aplicação de filmes e revestimentos com compostos antioxidantes auxilia na proteção da oxidação dos lipídeos em oleaginosas, necessitando assim que estudos aprofundem-se nas coberturas em oleaginosas, contribuindo cada vez mais para o controle da oxidação lipídica e aumento da vida de prateleira dos frutos.

AGRADECIMENTO

Ao CNPq pelo apoio financeiro para o desenvolvimento do projeto