

RESUMO - CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

**AVALIAÇÃO DA ADIÇÃO DE PIMENTA BIQUINHO (CAPSICUM CHINENSE)
FRENTE À ESTABILIDADE DO COLESTEROL EM MAIONESES.**

Vanessa Fernandes Cerqueira (nessaferc3@ufrj.br)

Bárbara Jardim Mariano (barbaraunivassouras@gmail.com)

Tatiana Saldanha (tatysal@gmail.com)

A maionese é um molho muito popular devido à sua textura cremosa e sabor agradável. Em relação à sua formulação, o molho é formado a partir de uma emulsão óleo em água, geralmente composto por óleo vegetal, ovos e vinagre em proporções equilibradas que garantem sua estabilidade reológica. Contudo, o alto teor de lipídeos presentes no molho torna-o passível à oxidação lipídica, acarretando na perda de estabilidade e qualidade durante seu armazenamento. Por ser um molho à base de ovos, a maionese apresenta elevados teores de colesterol em sua composição, tornando-o instável e suscetível à oxidação quando submetido a presença de oxigênio ou luz. Nesse contexto, devido à diversidade de compostos bioativos presentes nos frutos da pimenta biquinho (*Capsicum chinense*), o objetivo deste trabalho é avaliar o efeito da adição de diferentes concentrações deste fruto como agente protetor frente à estabilidade oxidativa do colesterol e formação de produtos de oxidação do colesterol durante o armazenamento refrigerado de maioneses. As amostras receberam adição de pimenta biquinho (BP) em pó a 3,0%, 3,5% e 4,0% e foram armazenadas durante 15, 30, 45 e 60 dias em temperatura de refrigeração (8°C). As amostras foram avaliadas no tempo zero (logo após o preparo) e

após cada intervalo e armazenagem. Os molhos foram preparados seguindo os procedimentos descritos por Safiaghdam, Alizadeh e Soofi (2021). O colesterol e os óxidos de colesterol foram extraídos de forma simultânea utilizando o método descrito por Dionisi et al. (1998) e as condições cromatográficas foram selecionadas conforme descrito por Oliveira et al. (2020). As análises estatísticas foram realizadas a partir do teste de ANOVA e teste de Tukey para comparação múltipla de médias. Em relação ao tempo zero, as amostras não apresentaram diferenças significativas nos níveis de colesterol, variando entre $131,3 \pm 1,2$ mg/100 g a $134,84 \pm 510 0,5$ mg/100 g. A partir de 15 dias, foram observadas redução nos teores de colesterol em todas as amostras avaliadas. Após 60 dias, os teores de colesterol das amostras controle reduziram-se para $105,4 \pm 3,5$ mg/100 g, enquanto nas amostras contendo frutos de pimenta biquinho (PB) os níveis de colesterol variaram entre $112,1 \pm 1,4$ a $117,4 \pm 1,3$ mg/100 g. Observou-se que os níveis de adição de 3,5% e 4,0% foram as mais eficazes contra a degradação do colesterol. Em relação aos óxidos de colesterol (COPs), foram identificados os seguintes COPs nas amostras: 5,6 α -epoxicolesterol (5,6 α -EP), 5,6 β -epoxicolesterol (5,6 β -EP), 7-cetocolesterol (7-ceto), 7 α -hidroxicolesterol (7 α -OH) e 7 β -hidroxicolesterol (7 β -OH). O 7-cetocolesterol foi o óxido mais abundante por todo o período de armazenamento. No tempo zero, os teores totais variaram entre $4,50 \pm 0,1$ μ g/g (4,0% BP) a $4,64 \pm 0,0$ μ g/g (controle). Após 60 dias, as amostras com pimenta biquinho reduziram a formação de COPs, visto que variaram entre $8,30 \pm 0,2$ a $9,87 \pm 0,7$ μ g/g, enquanto as amostras controle apresentaram $11,48 \pm 0,4$ μ g/g. No geral, as amostras controle mostraram elevação de 2,5 vezes nos óxidos totais em 60 dias e as amostras com 4,0% BP apresentaram aumento de 1,8 vezes, comprovando a eficácia da adição dos frutos durante o armazenamento. Portanto, o presente estudo comprovou a ação protetora dos frutos em sistemas modelos lipídicos, sendo uma ótima opção como conservante natural em maioneses.

Palavras-chave: maionese; pimenta biquinho.