X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

EFEITO DO EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS (*PERESKIA ACULEATA*) SOBRE A ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA E OXIDATIVA DE ALMÔNDEGAS BOVINAS DURANTE O ARMAZENAMENTO

[1]SOUZA, T.O.; [2]SIMÕES, M.A.E.S.; [3]SANTANA, W.J.T.S.; [4]RAMALHO, I.S.; [5]PAIVA, M.E.G.; [6]ALBUQUERQUE, J.G.R.; [7]SANTOS, E.N.; [8]MEIRELES, B.R.L.A

[1,2,3,4,5,6,7,8]Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar -PPGTA – UFPB, E-mails: thaisolivnutri@gmail.com; nutriantoniia.simoes@gmail.com; william.jamestss@gmail.com; isabellyramalho@gmail.com; mariaeduardagpaiva@gmail.com; jgra@gmail.com; layane.eng.alimentos@gmail.com; bruno_meireles7@hotmail.com

Resumo: O presente estudo avaliou o efeito da adição do extrato de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) em almôndegas bovinas, visando investigar seu potencial como antioxidante natural em substituição aos antioxidantes sintéticos utilizados na indústria cárnea. Foram elaborados dois tratamentos: almôndegas controle, sem adição de extrato, e almôndegas adicionadas de 3% de extrato de ora-pro-nóbis. As amostras foram armazenadas sob refrigeração por sete dias e submetidas às análises de pH, atividade de água, perda de peso, oxidação lipídica (TBARS) e cor instrumental. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial 2×2, com três repetições. Os resultados demonstraram que a adição do extrato contribuiu para maior estabilidade físico-química das almôndegas durante o armazenamento, com diferenças significativas entre os tratamentos ($p<0,05$). O grupo controle apresentou aumento do pH de 6,06 para 6,30 após sete dias, enquanto as amostras com ora-pro-nóbis mantiveram

maior estabilidade, variando de 6,01 para 6,03. A atividade de água apresentou valores inferiores nas formulações contendo ora-pro-nóbis (0,987) em comparação ao controle (0,993), indicando possível contribuição para a conservação do produto. Além disso, as almôndegas com extrato apresentaram menor perda de peso após o armazenamento refrigerado (15,16%) em relação ao controle (22,06%), evidenciando melhor estabilidade da matriz cárnea. Na análise de oxidação lipídica, observou-se menor formação inicial de compostos oxidativos nas amostras adicionadas de extrato, com valor de TBARS de 0,031 em comparação ao controle (0,044), mantendo estabilidade oxidativa durante o armazenamento. Quanto à cor instrumental, observou-se redução dos parâmetros L* e a*, indicando interação entre os compostos vegetais e os pigmentos da carne. Conclui-se que o extrato de ora-pro-nóbis apresenta potencial tecnológico e funcional para aplicação em produtos cárneos, promovendo maior estabilidade físico-química e redução da oxidação lipídica, configurando-se como alternativa natural promissora para produtos com apelo *clean label*.

Palavras-chave: almôndegas; *ora-pro-nóbis*; armazenamento.

Órgãos Financiadores: UFPB, IPA/UFCG.