

## RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

### **APLICAÇÃO DE CORANTE HÍBRIDO EM PRODUTO CÁRNEO COZIDO LIVRE DE NITRITO/NITRATO: MELHORIA NA ESTABILIDADE DA COR DO PRESUNTO**

*Gabriela Cavalca Ongaratto (gabicavalca@hotmail.com)*

*Daneysa Lahis Kalschne (daneysa@hotmail.com)*

*Emanuely Graeff (manugraeff@gmail.com)*

*Ana Paula Iglkowski Byler (anapaulabyler@outlook.com)*

*Ana Cristina Trindade Cursino (anacursino@utfpr.edu.br)*

*Cristiane Canan (cristianecanan@gmail.com)*

**Introdução:** A aceitação e seleção de alimentos pelos consumidores se dá principalmente pela aparência visual, sendo a cor o atributo mais importante. Para fixação da cor da carne curada, nitratos/nitritos são utilizados, os quais também apresentam atividade antibotulínica. O uso destes sais é discutido devido aos efeitos tóxicos à saúde, sendo sua substituição um desafio para a indústria. O corante carmim é amplamente utilizado em produtos cárneos para obtenção da cor característica, no entanto, estudos indicam instabilidade à luz e pH ácido. **Objetivo:** Aplicar o corante híbrido sintetizado a partir de hidroxissal lamelar de zinco (HNZ) e do corante carmim para aumentar a estabilidade da cor de presuntos sem nitrito/nitrato, expostos à luz e ao oxigênio simulando a exposição à venda. **Metodologia:** Foram elaboradas duas formulações de presuntos, sendo uma adicionada do corante híbrido e a outra de corante carmim comercial. Estes foram fatiados, embalados em embalagens

transparentes de polietileno a vácuo e sem vácuo, mantidos à  $5 \pm 1$  °C e expostos a luz fluorescente branca ( $1100 \pm 50$  lux) por 15 dias. Neste período a medida instrumental de cor (sistema CIELAB) foi obtida nos tempos 0, 1, 4, 6, 8, 11, 13 e 15 dias em nove pontos distintos de cada amostra (colorímetro, CR 400, Konica Minolta). A pesquisa foi desenvolvida na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira e os resultados foram expressos como média  $\pm$  desvio padrão da média, realizada a análise de variância (one-way, ANOVA) e teste de Tukey ( $p < 0,05$ ). Resultados: A formulação elaborada com o corante híbrido apresentou cor vermelha mais intensa evidenciada pelo maior valor de  $a^*$  (7,84), que chegou a ser 69% maior no tempo 0 quando comparado com a formulação elaborada com o corante carmim comercial. Além disso, os presuntos elaborados com o corante híbrido, embalados com ou sem vácuo, mantiveram-se estáveis, sem a perda da cor vermelha ao longo do período de armazenamento. De forma adicional, o presunto embalado a vácuo apresentou acréscimo no valor de  $a^*$  de 40% (10,98), enquanto o presunto sem vácuo somente manteve a cor inicial estável e sem diferença significativa ( $p > 0,05$ ) entre o tempo 0 e 15 dias. Esse comportamento destaca a elevada estabilidade da cor vermelha do corante híbrido quando comparado ao carmim comercial. O presunto elaborado com o corante carmim comercial embalado a vácuo teve um aumento do valor de  $a^*$  de 48,4% (6,56) ao longo dos 15 dias de armazenamento, já o presunto embalado sem vácuo teve uma redução de 52,5% ( $p > 0,05$ ) descaracterizando a coloração rósea/avermelhada do presunto. Conclusão: O corante híbrido pode ser considerado um potencial substituto aos agentes de cor utilizados tradicionalmente. No presunto elaborado com o corante híbrido não houve redução da cor vermelha com o passar dos dias independente da embalagem ser a vácuo ou não, enquanto o presunto adicionado de carmim comercial e embalado sem vácuo teve uma redução significativa da cor vermelha característica. Agradecimentos: Este estudo foi parcialmente financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código Financeiro 001, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Brasil (CNPq) e Fundação Araucária.