

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 Iglikowski 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/nitrito, 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 ± 1 °C e expostos a luz fluorescente branca (1100 ± 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.