AÇÃO DE ALHO SUBMETIDO A DIFERENTES TRATAMENTOS NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM CARNE DE FRANGO

Mariutti LRB[1], Nogueira GC[1], Bragagnolo N[1].

Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, São Paulo, SP[1], e-mail: neura@fea.unicamp.br

Uma vasta gama de funções biológicas tem sido associada ao consumo de alho, entre elas, a ação antimicrobiana, antitrombótica, anticâncer, antiaterosclerótica e antioxidante. Entretanto, a ação do alho na oxidação lipídica em carnes tem sido alvo de resultados controversos. O objetivo deste trabalho foi verificar o efeito da adição de alho em diferentes formas em peito de frango durante o armazenamento a 4 ºC durante 10 dias. O alho foi adicionado à carne de peito de frango triturada na forma de 1% de alho fresco, 0,1 % de alho seco em estufa e 0,1% de alho desidratado e irradiado obtido comercialmente. Após a moldagem dos hambúrgueres, estes foram embalados e armazenados. Durante o armazenamento, os hambúrgueres foram grelhados e analisados para o acompanhamento da oxidação lipídica, através dos valores de TBARS e da formação de dienos conjugados, da degradação da vitamina E e da formação de óxidos de colesterol. A degradação da vitamina E pode ser observada pela diminuição dos teores de α-tocoferol e γ-tocoferol ocorrido entre o início e o final do armazenamento. O tratamento térmico resultou na formação de 7α-hidroxicolesterol em todas as amostras, porém, não foi observado aumento nos teores de 7-cetocolesterol e 7β-hidroxicolesterol inicialmente presentes nas amostras cruas. Os valores de TBARS e de dienos conjugados de todas as amostras apresentaram o mesmo comportamento aumentando até o dia 4, depois decrescendo até o dia 10. A amostra controle apresentou valores de TBARS semelhantes ao da amostra com adição de alho comercial, e menores que as amostras com alho fresco e seco no laboratório. Desta forma, concluiu-se que o alho não apresentou ação antioxidante, podendo até mesmo atuar como um fator pró-oxidante dependendo da forma em que é adicionado ao frango.