

128 AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DA OXIDAÇÃO EM PESCADO SALGADO TRATADO COM PRÓPOLIS. B. Zílio, A. Corrêa, C. Coelho . (Dep. de Química, FURG).

O objetivo do presente trabalho foi verificar o comportamento da oxidação de lípidios de pescado salgado quando este é tratado com propólis. Para isso, foi escolhido a carne de pescado por ser facilmente rancificável, além de ser uma matéria-prima de fácil disponibilidade, considerando que Rio Grande é um centro pesqueiro por excelência. O pescado foi fileteado e submetido a uma salga mista. Após, os filés foram escorridos por 30 minutos e divididos em quatro lotes: um de controle e três para tratamentos (1%, 2,5% e 5% respectivamente de extrato alcoólico de propólis em salmoura 30% por imersão por 30 minutos). Os filés foram então prensados por doze horas, com um peso aproximadamente igual ao do pescado (15Kg). As amostras foram embaladas em sacos plásticos e estocadas por 50 dias. De dez em dez dias foram analisados índice de TBA, peróxido e índice de iodo, de acordo com a A.O.A.C. (FURG).