

Os lipídios são compostos sujeitos às reações de oxidação, devido à presença de ácidos graxos insaturados em sua cadeia. A oxidação lipídica ocorre quando os lipídios, sob a ação de um catalisador, reagem com o oxigênio, gerando uma reação em cadeia e formando compostos oxigenados como álcoois, aldeídos, cetonas e peróxidos que irão conferir gostos e odores desagradáveis aos alimentos. Este fato, aliado à preocupação da população pelo consumo de produtos de alta qualidade além de seguros, tem conduzido inúmeros pesquisadores à procura de medidas que limitem a oxidação das gorduras durante o processamento e o armazenamento dos produtos. Uma alternativa é a adição de compostos antioxidantes. Os antioxidantes utilizados hoje são principalmente os antioxidantes sintéticos, o que é uma preocupação na área de alimentos, pois esses tiveram seu uso restrito devido ao seu potencial carcinogênico. A presente pesquisa visou estudar e aplicar os extratos vegetais como uma nova fonte de antioxidantes em embutidos cárneos. Foram obtidos extratos aquosos de semente de uva, bagaço de uva e orégano e estes foram aplicados em paleta suína visando evitar a oxidação lipídica. Os extratos foram aplicados em amostras de carne homogeneizadas com tampão pH 7,0 e a capacidade de evitar a peroxidação lipídica foi avaliada através da Reação ao Ácido Tiobarbitúrico (TBARS). A fim de verificar qual a melhor concentração para avaliar a atividade antioxidante, testou-se 4 concentrações (sem diluição, 1:5, 1:10 e 1:20) dos extratos. Os resultados mostraram que todos os extratos testados apresentaram capacidade de inibir a peroxidação lipídica, mesmo em diluições 1:20. Desta forma, nota-se a possibilidade do uso destes extratos como uma fonte de antioxidantes naturais para serem utilizados em alimentos com alto teor de lipídeos, como é o caso de embutidos cárneos. Outros dois extratos, manjerona e pimenta preta, ainda serão testados, utilizando o mesmo método que foram empregados nos demais extratos vegetais antes citados.