



## POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE ACEROLA EM HAMBÚRGUER DE PIAU (*LEPORINUS SP*).

Rogério Manoel Lemes de Campos<sup>1</sup>, Bruna Crislane da Silva Souza<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, Coordenadoria Especial de Biociências e Saúde única (BSU), Campus Curitibanos, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Curitibanos, Santa Catarina, Brasil.

<sup>2</sup>Laboratório de Carnes e Pescado, Colegiado de Medicina Veterinária, Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), Petrolina, Pernambuco, Brasil.

\*UFSC Curitibanos, Rogério Manoel Lemes de Campos: Rua Lages, 408/601, Centro, CEP 89520-000, Curitibanos, SC, (49) 98884-8711, rogerio.campos@ufsc.br

### RESUMO

**INTRODUÇÃO:** Entre os peixes nativos do rio São Francisco o Piau tem apresentado condições favoráveis para a piscicultura. Por outro lado, a acerola é rica em vitamina C e polifenóis, evitando a deterioração de carnes e derivados. **OBJETIVO:** testar o poder antioxidante da farinha de acerola em hambúrgueres elaborados com carne de Piau (*Leporinus sp*). **MÉTODOS:** as frutas foram lavadas em água corrente e imersas em água com hipoclorito de sódio por 15 minutos. Após secadas e retirados os caroços, foram pré-secadas ao sol e secadas em estufa de ventilação forçada (55°C/72h), moídas até farinha. O pescado (Piau) foi preparado, retirado os filés, moídos, misturados aos condimentos (1 kg de condimento para 28 kg de massa) e farinha, moldeado, com T1 – 0% de farinha (controle); T2 – 1%; T3 – 2%; T4 – 3% de adição de farinha de acerola. Para o TBARS (3 repetições/tratamento, em triplicata) foi utilizado o método de Raharjo et al. (1992), modificado por Pereira (2009), densidade óptica multiplicada por 7,8 (TANG et al.,2001), expresso em mg de



MDA/Kg de amostra, lidos no dia 30 de fabricação. Após foi realizado a análise de variância e teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade (ASSISTAT beta 7.7, 2013) para médias o delineamento foi inteiramente casualizado, com 4 tratamentos e com média de seis repetições por tratamento. RESULTADOS: no dia 30 de fabricação T1- $1,692 \pm 0,24a$ ; T2 -  $0,793 \pm 0,06b$ ; T3 -  $0,622 \pm 0,43b$ ; T4 -  $0,972 \pm 0,06b$ , observando-se uma diminuição significativa ( $p \leq 0,05$ ) da oxidação lipídica, demonstrando um efetivo controle pela ação do antioxidante natural, concordando com Santos et al. (2015) que diminuíram a oxidação lipídica em hambúrgueres fabricados com carne de piranha (*Pygocentrus sp.*) acrescidos de farinha de goiaba. CONCLUSÕES: a utilização de farinha de acerola em até 3% de adição controlou efetivamente a oxidação lipídica em hambúrguer elaborado com carne de Piau, evidenciado pelo teste de TBARS diminuído ao longo de 30 dias.

**Palavras-chave:** Piau, vida útil, farinha de acerola, antioxidante