



Uva retarda deterioração de frango

Entre 2006 e 2008, durante a dissertação de mestrado, Ligianne Din Shirahigue, mestre em ciência e tecnologia de alimentos, desenvolveu uma pesquisa com objetivo de verificar a atividade antioxidante nos extratos de bagaço de uva para constatar a ação na carne de frango processada, com a finalidade de detectar a compatibilidade com um antioxidante sintético. Uma das vantagens do processo é a alta capacidade antioxidante proveniente do resíduo do processo de vinhos e sucos de uva, possibilitando a obtenção de uma matéria-prima de baixo custo.

A pesquisa Caracterização Química de Extratos de Semente e Casca de Uva e seu Efeito Antioxidante sobre a Carne de Frango Processada e Armazenada sob Refrigeração foi realizada no Laboratório de Qualidade de Carnes da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), com a orientação da professora doutora Carmen Josefina Contreras Castillo. Segundo Ligianne, os antioxidantes são substâncias utilizadas para preservar alimentos retardando a deterioração por rancidez - que apresenta sabor e

cheiro desagradável - causada pela oxidação dos lipídeos presentes no alimento. “Um antioxidante aceitável para uso em alimentos deve ser eficiente em baixas concentrações, compatível com os substratos, apresentar uma aceitação sensorial pelo consumidor e não ser tóxico. Além disso, ele não pode alterar as propriedades físicas dos produtos alimentícios.”

Segundo Ligianne, normalmente as indústrias de alimentos utilizam os antioxidantes sintéticos para retardar a deterioração. “Mas no estudo foram comparados os extratos de uva com um dos antioxidantes sintéticos empregado na indústria, o BHT (Butil-hidroxi-anisol), para verificar se os extratos de uva apresentavam a mesma ação que os sintéticos.” O resultado foi satisfatório.

Durante o processo, Ligianne utilizou coxa e sobrecoxa da carne de frango triturada. Ela explicou que optou pela carne branca pelo fato do alto conteúdo de ácidos graxos insaturados, o que proporciona um maior desenvolvimento da deterioração oxidativa dos produtos quando armazenados.