

042 COMPARAÇÃO DO EFEITO ANTIOXIDANTE DA PRÓPOLIS E DO
HIDROXIBUTILTOLUENO (BHT) em PESCADO SALGADO.
A.Corrêa, C.Coelho (Departamento de Química - FURG)

Para avaliar o efeito comparativo da própolis como antioxidante da carne de pescado em relação a um antioxidante fé-nólico, realizou-se uma salga mista em um lote de pescad eviscerado e fileteado, por um período de 8 dias. No final da salga, os filés foram divididos em 5 lote.s (controle e 4 tratamentos), assim constituídos: própolis 0,125% , pró-polis 0,250%, BHT 0,250% e BHT 0,250% + própolis 0,125% . Os referidos antioxidantes foram aplicados à partir de sua homogeillnização em salmoura saturada e posterior imersão dos filés nos respectivos tratam•:ntos por 30 minutos. Os filés foratn drenados e prensados e um controle de oxidação reali-zado por um período de 50 dias. Os testes de meda de ran-cidez utilizados for : Peróxido segundo (AOAC V980), !ndi-ce de .ácido tiobarbitúrico (Pearson 1974), Lipídios oxida=dos(Coht:r:eiras 1972) e Teste de Kreiss (Pearson 1974).