

**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).