



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2024: SIC - XXXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2024
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Aplicação de extratos vegetais com potencial antioxidante no desenvolvimento de produtos cárneos
<b>Autor</b>	GRAZIELLA VALENTINA CASTILLO GONZÁLEZ
<b>Orientador</b>	PATRÍCIA BENELLI

Tradicionalmente, nitratos e nitritos de sódio são utilizados em produtos cárneos como conservantes. Estes são considerados potencialmente carcinogênicos e recomenda-se a redução destes aditivos. Dessa forma, pesquisas buscam alternativas como antioxidantes naturais para reduzir ou eliminar esses compostos. Neste projeto, avaliou-se o louro como matéria-prima vegetal fonte de antioxidantes. Inicialmente, as folhas de louro foram higienizadas, secas, moídas e armazenadas até o uso. Posteriormente, o material foi caracterizado em relação ao teor de umidade e substâncias voláteis, teor de lipídeos e cinzas, de acordo com os métodos da AOAC. Em seguida, obtiveram-se extratos de louro por extração em Soxhlet e por ultrassom com diferentes proporções de água e etanol. Também avaliou-se o potencial antioxidante destes extratos pelos métodos de Folin-Ciocalteu e teor de flavonoides totais com cloreto de alumínio, frente a uma curva padrão de ácido gálico e de quercetina, respectivamente. Os extratos obtidos por ultrassom apresentaram valores de compostos fenólicos totais entre  $13,1 \pm 0,5$  a  $34,8 \pm 0,2$  mg EAG/g de amostra, com o maior valor obtido usando concentração de etanol e intensidade de extração, ambas de 60%. Para a extração em Soxhlet, os valores variaram entre  $5,63 \pm 0,09$  e  $64,1 \pm 0,4$  mg EAG/g de amostra, com o maior valor para 30% de etanol. Na determinação de flavonoides totais, os extratos obtidos por ultrassom apresentaram valores de  $141 \pm 4$  a  $339 \pm 36$  mg EQ/g de amostra para concentração de etanol e intensidade de extração, ambas de 81%. Para a extração em Soxhlet, observaram-se valores de  $4 \pm 2$  a  $52 \pm 5$  mg EQ/g de amostra, com os maiores valores obtidos para a extração com 81% de etanol. As próximas etapas contemplam o desenvolvimento de patês com os extratos, mantendo as propriedades organolépticas e estabilidade do produto frente ao crescimento microbiano e oxidação lipídica.