

176

EFEITO DO CLORETO DE SÓDIO, LACTATO DE SÓDIO E DE SUAS COMBINAÇÕES SOBRE A ESTABILIDADE LIPÍDICA DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA.*Gustavo Reinaldo Tadday Neto, Regina Damasceno Rodrigues, Juliana da Silveira Elias, Jeruza Indiará Ferreira, Grazyne Tresoldi, Susana Cardoso, Guiomar Pedro Bergmann (orient.) (UFRGS).*

A oxidação lipídica de produtos cárneos crus e cozidos, durante a estocagem refrigerada, pode promover perdas de qualidade como descoloração, decréscimo no valor nutritivo, e o desenvolvimento de odores e sabores estranhos que ocasionam a rejeição destes produtos pelos consumidores. Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do cloreto de sódio, do lactato de sódio e de suas combinações na estabilidade lipídica de hambúrguer de carne bovina, buscando encontrar alternativas para promover o aumento na vida-de-prateleira da mesma. Utilizou-se como matéria-prima para os hambúrgueres carne de paleta bovina que foi submetida aos seguintes tratamentos: Controle: carne bovina moída (cbm); Trat1: cbm+1% de cloreto de sódio (NaCl); Trat 2: cbm+2%NaCl; Trat 3: cbm+2% de lactato de sódio (NaL); Trat4: cbm+1%NaCl+2%NaL; Trat5: cbm+2%NaCl+2%NaL. Determinou-se nos dias 0, 3, 7, 14 o teor de gordura das amostras através de extração em éter de petróleo e a oxidação lipídica pela reação do ácido tiobarbitúrico (TBA), onde avaliou-se a quantidade de malonaldeído produzido, por ser o mesmo um produto secundário dessa oxidação. Assim, maiores valores indicam uma maior oxidação lipídica. No decorrer da estocagem refrigerada, ocorreu um aumento nos valores médios de TBA para todos os tratamentos. Os menores valores foram observados nos hambúrgueres que continham NaL em sua formulação (Trat3, 4 e 5) em todos os dias de análise, mas nos dias 7 e 14, estes valores foram iguais ao tratamento controle. Os hambúrgueres que continham somente NaCl (Trat1 e 2) foram os que apresentaram maiores valores de TBA em todos os dias de análise. Em face dos resultados obtidos, é possível concluir que o NaL, combinado ou não com o NaCl, possui melhor efeito antioxidante na preservação dos hambúrgueres que o NaCl sozinho em ambos os níveis.