

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE BELDROEGA (PORTULACA OLERACEA) EM LINGUIÇA SUÍNA

Vitoria Gabriela Lobo Martins, Maria Izabel Carneiro Ferreira, Elisabeth Mary Cunha da Silva

Os antioxidantes sintéticos são muito empregados na indústria alimentícia, mas trazem efeitos adversos à saúde. Na busca por uma alimentação saudável e mais natural, pesquisas tem sido direcionadas para a identificação de compostos antioxidantes naturais de fontes vegetais, além de sua viabilidade em preservar a qualidade da carne e seus derivados. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) possuem características ainda pouco exploradas, dessa forma, objetivou-se avaliar a capacidade antioxidante da farinha de beldroega (*Portulaca oleracea*) em linguças frescas. As folhas e caules foram transformados em farinha e avaliada quanto a toxicidade, determinação de vitamina C, polifenóis extraíveis totais e atividade antioxidante (ABTS+). Foram elaboradas 4 formulações de linguças: (FC - formulação controle sem adição de antioxidante, FP - formulação padrão contendo antioxidante sintético eritorbato de sódio, FB1 - contendo 1% de farinha de beldroega e FB2 - contendo 2% de farinha de beldroega) as quais foram analisadas quanto a sua composição centesimal, valor energético e estabilidade oxidativa (pH, TBARS, cor) durante 21 dias de estocagem sob refrigeração ($5^{\circ}\text{C} \pm 1$). Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ($p \leq 0,05$). Os resultados apresentaram diferença significativa quanto à TBARS, cor, pH, composição centesimal e valor energético. A farinha de beldroega apresentou $\text{DL}_{50} > 1000 \mu\text{g}/\text{mL}$, sendo não tóxica. O teor de ácido ascórbico foi de $17,54 \pm 3,8 \text{ mg} \cdot 100\text{g}^{-1}$, enquanto a atividade antioxidante e os polifenóis extraíveis totais apresentaram $66,74 \mu\text{M ET} \cdot \text{g}^{-1}$ e $163,04 \text{ mg}$ de ácido gálico $\cdot 100\text{g}^{-1}$, respectivamente. As linguças contendo farinha de beldroega mostraram estabilidade semelhante à padrão. A farinha de beldroega apresentou potencial como substituta ao eritorbato de sódio em linguça suína armazenadas sob refrigeração por até 21 dias.

Palavras-chave: linguça. PANC. toxicidade. antioxidante.