

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 linguiças 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 linguiças: (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 $\text{DL50} > 1000 \mu\text{gramas/mL}$, sendo não tóxica. O teor de ácido ascórbico foi de $17,54 \pm 3,8 \text{ mg.100g}^{-1}$, enquanto a atividade antioxidante e os polifenóis extraíveis totais apresentaram $66,74 \mu\text{M ET.g}^{-1}$ e $163,04 \text{ mg de ácido gálico.100g}^{-1}$, respectivamente. As linguiças contendo farinha de beldroega mostraram estabilidade semelhante à padrão. A farinha de beldroega apresentou potencial como substituta ao eritorbato de sódio em linguiça suína armazenadas sob refrigeração por até 21 dias.

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