



AVALIAÇÃO DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE MORTADELA COM REDUÇÃO DE NITRITO DE SÓDIO E ADIÇÃO DE EXTRATO DE AIPO

SANTOS, B. A.¹, MESSIAS, V. C.¹, CAMPOS, T. S.¹, SANTOS, J. R.¹, POLLONIO, M. A. R.¹

¹ Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Tecnologia de Alimentos – Unicamp, Campinas, SP. E-mail: bibiana@fea.unicamp.br

Nitrito de sódio é um aditivo químico indispensável utilizado para conferir aos produtos cárneos propriedades sensoriais e conservantes. É responsável pelo desenvolvimento de cor de produtos curados, sabor e atua na inibição da germinação de esporos de *Clostridium botulinum*. Além disso, possui ação antioxidante. No entanto, pode promover a formação de nitrosaminas em condições favoráveis e a redução dos níveis adicionados nas formulações de produtos cárneos e sua substituição tem sido amplamente estudada há muitos anos. O estudo de ingredientes naturais, ricos em nitrato, tem sido a alternativa mais utilizada para reduzir o teor de nitrito sintético sem depreciar a qualidade dos produtos cárneos. Assim, o objetivo do estudo foi avaliar o efeito da redução de nitrito de sódio e adição de extrato de aipo nas reações de oxidação lipídica de mortadelas, durante período de armazenamento refrigerado de 60 dias. Foram elaborados um controle (FC) e tratamentos com 25 (F1), 50 (F2) e 75% (F3) de redução de nitrito de sódio e adição de 3% de extrato de aipo adicionados de cultura *starter* para promover a redução de nitrato a nitrito. O monitoramento da oxidação lipídica ao longo do armazenamento foi avaliado através da análise das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARs), nos tempos 0, 15, 30, 45 e 60 dias. A redução de nitrito de sódio não interferiu de modo significativo na estabilidade lipídica das mortadelas ao longo de 45 dias. Ao final do armazenamento com 60 dias, os níveis de redução de 50 (F2) e 75% (F3) com valores de TBARs superiores. O presente estudo demonstrou que a redução de até 75% de nitrito de sódio e adição de 3% de extrato de aipo foi eficiente para *manter a estabilidade da oxidação lipídica de mortadelas durante 45 dias* de armazenamento refrigerado.