



AVALIAÇÃO DA AÇÃO DE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE ALECRIM (*Rosmarinus officinalis* L.) EM ÓLEOS VEGETAIS

Duarte, R.P^{1.}; Silva, V.G^{1.}; Arévalo-Pinedo, A^{3*}. Maldonado, C.A.B^{3.}; Cavenaghi, A.D^{2*}; Wondracek, M.H.P^{2.}; Arévalo, R.P^{2.}

^{1,2,2*,3}Curso de Engenharia de Alimentos - Faculdade do Engenharias – Universidade Federal da Grande Dourados, UFGD.

^{3*}Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Tocantins - UFT, Palmas, TO, e-mail:

O alecrim (*Rosmarinus officinalis*) é uma especiaria com grande importância na indústria alimentar por concentrar elevado teor de antioxidantes. O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito antioxidante do extrato de alecrim obtido através do arraste a vapor, e levados a teste acelerado em estufa. Folhas de alecrim foram analisados quanto a sua umidade, aw, pH e acidez. O alecrim foi desidratado em secador de bandejas a temperaturas de 50, 60 e 70°C, em seguida se realizou a moenda para facilitar a extração do óleo. Foram adicionados 200 mg/kg de extrato oleoso de alecrim (EO) (Kristian Hansen), 200 mg/kg de extrato de alecrim obtido (EA), 100 mg/kg de EDTA, 200 mg/kg de BHT em óleo de milho e algodão, a mistura de cada um destes antioxidantes foi levado ao teste acelerado em estufa a 60°C por um período de 10 dias, cujas amostras foram monitorados num intervalo de tempo 0, 2, 4, 6, 8, 10 dias e analisados quanto ao índice de peróxido, acidez e índice de refração. Através dos resultados obtidos verificou-se que a mistura do extrato oleoso + extrato de alecrim (EO+EA) quando adicionado ao óleo de milho apresentou capacidade de retardar a formação de peróxidos com uma eficiência de até 47,7%, com o BHT em 41,25%, o extrato oleoso (EO) teve uma eficiência em 38,20%, o extrato de alecrim (EA) 38,22 e o EDTA em 38,25%. No óleo de algodão não houve significativo poder de retenção dos antioxidantes, visto que se observou uma elevada formação de peróxidos (89%), na mistura com o extrato de alecrim (EA) e EDTA, sendo que os melhores antioxidantes foram o extrato oleoso (EO) e BHT com 49,58% e 43,33% respectivamente. O índice de acidez no óleo de milho apresentou: 0,3 g de ácido oléico/100 g na amostra controle, após 10 de armazenamento em estufa a 60°C. A melhor eficiência foi BHT com 0,23 g de ácido oléico/100g de amostra. Com óleo de algodão o melhor antioxidante na proteção contra acidez foi extrato oleoso (EO) de alecrim da Kristian Hansen 0,22 g de ácido oléico/100g de amostra após 10 dias de armazenamento acelerado.

Agradecimentos: UFGD.