

**Avaliação da ação de antioxidantes na atividade de água e na prevenção da oxidação lipídica de peixes submetidos a salga.**

**Evaluation of antioxidants actions in water activity and lipid oxidation of salted fish.**

2

<sup>1</sup>Otani, F.S.; <sup>2</sup>Sant'Ana, L.S.

<sup>1</sup>Universidade Estadual Paulista, UNESP - FMVZ – Botucatu.

<sup>2</sup>Universidade Estadual Paulista, UNESP – FCA -Botucatu.

Endereço: Rua Laurindo Izidoro Jaqueta, 491 Jd. Paraíso – Botucatu – SP

CEP: 18610-240

A oxidação lipídica é um fator bastante relevante na produção de pescado, pois interfere no tempo de prateleira e na perda do sabor, sendo indesejável ao consumidor. A salga e secagem de peixes é um dos métodos mais antigos usados pelo homem para conservação dos alimentos, inibindo a atividade enzimática. Porém no pescado salgado, a oxidação lipídica é favorecida pela presença do cloreto de sódio que acelera a reação. Antioxidantes são substâncias utilizadas para retardar a oxidação lipídica. O alecrim (*Rosmarinus officinallis L.*) é um antioxidante, que pode ser também classificado como flavorizante natural. Além disso, ele tem efeito sinérgico com a vitamina C, que seqüestra radicais livres. O objetivo deste trabalho foi avaliar a taxa de oxidação lipídica de peixes da espécie tilapia (*Oreochromis ssp*) submetidos a salga acrescida de antioxidantes. E através de pré-tratamentos com antioxidantes, avaliar a diminuição dos efeitos oxidativos causados pelo sal. Os peixes foram estocados por 0, 30 e 60 dias, em congelador a  $-18^{\circ}\text{C}$  e analisados quimicamente para avaliar a oxidação e atividade de água (Aa). A Aa variou entre 0,81 – 0,91 para os grupos submetidos a salga com ou sem antioxidantes, enquanto para o submetidos aos pré-tratamentos os valores foram superiores (0,92-0,96). As substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico em mg MDA /kg de peixe, para o grupo controle foi de  $0,340\pm 0,01$ ;  $1,213\pm 0,03$  e  $2,138\pm 0,08$ , respectivamente para 0,30 e 60 dias. Para os grupos tratados no tempo zero os valores se situaram próximos a 0,200 e durante o período de armazenamento foram menores que os

observados para o grupo controle. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que nos tratamentos com antioxidantes naturais (alecrim e vitamina C) houve melhores resultados na conservação da qualidade dos filés de tilápias, tendo em vista que apresentaram menores taxas de oxidação lipídica. Os grupos submetidos a pré-tratamentos apresentaram menores taxas de oxidação em relação aos grupos submetidos à salga e antioxidantes e grupo controle (apenas submetido à salga), embora os resultados apresentaram maior atividade de água, tendo em vista que o extrato de alecrim dificultou a salga.