

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



COENZIMA Q10 SOBRE A QUALIDADE DE HAMBÚRGUERES ELABORADOS COM CARNE OVINA

Pesquisador(es): TUNI JUNIOR, Gelson; BAGGIO, Cintiamara; GRIEBLER, Letieri

Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc), Cursos de Farmácia e Mestrado em Sanidade e Produção Animal

Área: Área das Ciências da Vida e Saúde.

Introdução: A comercialização de carnes de ovinos pode ser desafiadora por ser menos atrativa aos consumidores já que possuem características que podem alterar sua palatabilidade. **Objetivo:** Com isso, o objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito da Coenzima Q10 (CoQ10) sobre a qualidade de hambúrgueres elaborados com carne de ovinos de descarte. **Método:** Os tratamentos experimentais foram: o controle negativo (CN): sem a inclusão da CoQ10; Controle positivo (CP): inclusão de 0,01 gramas de Eritorbato/kg de amostra; C10: inclusão de 10g de coenzima/kg de amostra; C20: inclusão de 20g de coenzima/kg de amostra e C30: inclusão de 30g de coenzima/kg de amostra. As análises físico-químicas realizadas nos hambúrgueres foram: umidade, proteína, gordura, pH, capacidade de retenção de água (CRA), perdas de peso por cocção (PPC), oxidação lipídica (TBARS), perfil de textura instrumental (TPA) e cor. Todas as análises mencionadas foram realizadas nos dias 0, 7 e 14 de armazenamento. **Resultados:** Diante das análises avaliadas, verificou-se que a gordura diferiu entre os tratamentos ($P < 0,05$), o que não ocorreu com as demais variáveis da composição centesimal. O pH apresentou interação entre os dias avaliados e entre os tratamentos, e o momento em que houve maior diferença entre as médias foi no dia 14, com valor de 5,77. O TBARS apresentou interação entre dias e tratamento, com redução nos valores avaliados no dia 14 de armazenamento. A CRA teve interação entre dias e tratamento e PPC diferiu entre os dias avaliados. Já o TPA apresentou diferença entre os dias avaliados, em que o tratamento C30 apresentou menor dureza para o dia 14. Para os parâmetros de cor, os resultados de L e *a apresentaram interação entre dias versus tratamentos. Os

II CIRCUITO REGIONAL

DE PESQUISA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Megatendências, Perspectivas e Desafios na Formação Profissional

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



tratamentos com coenzima apresentaram maiores valores ($P < 0,05$) de L, bem como de *b, parâmetro que teve diferenças entre dias avaliados e tratamentos.

Conclusão: Portanto, a coenzima Q10 pode ser usada na elaboração de hambúrgueres de carne de ovinos de descarte, pois reduziu a oxidação lipídica destes produtos, além de melhorar as características de coloração dos hambúrgueres.

Palavras-chave: Análise físico-químico. Antioxidante. Derivados cárneos. Ovinos.

E-mails: juniorms.tuny@gmail.com.

