AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE ERVAS E/OU ESPECIARIAS EM MAIONESE SOB ESTOCAGEM

DANIELA DE OLIVEIRA TEOTONIO (Autor), KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (Orientador), ARTHUR DE OLIVEIRA QUINTAO (Colaborador), CATARINA ANGELI SANTOS (Colaborador), ANA LUIZA COELI CRUZ RAMOS (Colaborador), TAMARA BERTOLDO FRANCISCO (Colaborador), LARISSA CRISTINA MOREIRA LOPES (Colaborador), KARINA CAROLINA GOMES SANTOS (Colaborador), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (Colaborador), SILVIA MENDONCA VIEIRA (Colaborador), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Colaborador)

SUBTÍTULO: DELINEAMENTO DA REGRA DA MISTURA PARA AVALIAÇÃO DA COR DE PIMENTAS CAPSICUM As pimentas vem despertando a atenção de pesquisadores por serem boa fonte de vitamina C, carotenóides e compostos fenólicos. Além de serem consumidas frescas e em conservas caseiras, podem ser utilizadas na formulação de diversos produtos alimentícios industriais. Essa versatilidade está principalmente relacionada por serem encontradas na natureza em diversos tamanhos, formatos, pungência e cores. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a cor de polpas, isoladas e em diferentes combinações, de pimentas do gênero Capsicum: Biquinho, Dedo-de-Moça e Cambuci. As proporções das pimentas foram definidas por meio do delineamento da regra da mistura e os parâmetros relativos à cor (L*, a*, b*) foram determinados com colorímetro Minolta, modelo CR 400. Os resultados foram analisados por meio do modelo predito e da curva de contorno. A adequação dos modelos completos foi verificada pelos coeficientes de determinação (R^2), que explicaram entre 96 a 99% da variância total das repostas. Observou-se efeito linear positivo significativo ($p \leq 0,05$) para a Luminosidade (L*), indicando que as pimentas isoladas apresentaram uma coloração mais clara. Já em relação ao parâmetro a* (intensidade de vermelho), a adição de pimentas Biquinho e Dedo-de-Moça influenciou de forma positiva e linearmente ($p \leq 0,05$), enquanto o aumento na proporção de pimenta Cambuci reduziu o efeito ($p \leq 0,05$), afetando a coloração da amostra para o verde. Notou-se que para o parâmetro b* (intensidade de amarelo), a pimenta Biquinho foi a responsável pelos maiores efeitos positivos lineares ($p \leq 0,05$), ou seja, o aumento na concentração da pimenta biquinho contribuiu para polpas com coloração tendendo ao amarelo; porém, as interações Biquinho/Dedo-de-Moça e Biquinho/Cambuci diminuíram o efeito ($p \leq 0,05$). Conclui-se pelos resultados obtidos que a pimenta Biquinho teve maior influência nos parâmetros de cor.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410