

22^o Encontro de
Iniciação Científica
da UENF14^o Circuito de
Iniciação Científica
do IFFluminense10^a Jornada de
Iniciação Científica
da UFF

IX

Congresso
Fluminense de
Iniciação Científica e
Tecnológica

II

Congresso
Fluminense de
Pós-Graduação17^a Mostra de
Pós-Graduação
da UENF2^a Mostra de
Pós-Graduação
do IFFluminense2^a Mostra de
Pós-Graduação
da UFF

Ciência, tecnologia e inovação no Brasil: desafios e transformações

Uso de extratos vegetais com propriedades antioxidantes em hambúrguer de tilápia-do-nilo (*Oreochromis niloticus*)

Maria Cecília Cabral Rampe, Fábio da Costa Henry, Alexandre Cristiano Santos Júnior, Rafael dos Santos Costa

A atividade antioxidante de dois extratos comerciais de alecrim e chá verde será comparada com a atividade do sintético eritorbato de sódio para substituição total do sintético em hambúrgueres de tilápia-do-nilo. Os hambúrgueres serão desenvolvidos e analisados nos Laboratórios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES), campus Alegre-ES e no laboratório de Análise Sensorial do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (CCAUFES–Alegre). O delineamento experimental será inteiramente casualizado com 5 tratamentos (T1: controle negativo -sem adição de antioxidantes; T2: controle positivo com 0,03% de eritorbato de sódio; T3: 0,004% de extrato de chá verde; T4: 0,004% de extrato de alecrim e T5: 0,002% de extrato de chá verde + 0,002% de extrato de alecrim) e 3 repetições (bateladas). As avaliações físico-químicas (composição centesimal, pH, cor objetiva, textura, atividade da água, índice de TBARs e índice de peróxidos) e microbiológicas (coliformes a 45°C/g, *Staphylococcus* coagulase positiva/g, *Clostridium* sulfito redutor a 46°C e *Salmonella* sp) serão realizadas durante a estocagem sob congelamento (- 18°C) em 0, 30, 60, 90, 120 e 150 dias a fim de se verificar a estabilidade e possíveis alterações dos hambúrgueres de tilápias elaborados com inclusão de extratos vegetais com propriedades antioxidantes. As análises sensoriais (teste de aceitação) serão realizadas somente no tempo zero (0), 90 dias e com 150 dias. Os resultados serão submetidos à análise de variância (ANOVA), e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

Palavras-chave: Alecrim, Chá-verde, *fishburger*.

Instituição de fomento: Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes – campus de Alegre.