

Extratos das folhas da oliveira podem reduzir deterioração de carnes

Por Stephen Daniells, 05-Jun-2009

Tópicos relacionados: [Ciência e nutrição](#), [Folhas](#), [Frutas](#), [ingredientes de casca rija](#), [Conservantes e acidulantes](#)

Segundo uma nova pesquisa, extratos ricos em polifenóis de resíduo das folhas da oliveira (oleuropeína) podem reduzir a formação de sabores sabridos em carnes em até 80 por cento.

De acordo com resultados publicados no periódico *Food Chemistry*, o extrato das folhas da oliveira obtido por extração aquosa das folhas da oliveira teve um desempenho muito superior ao de um antioxidante comercial obtido de vinho (resveratrol).

"O extrato de polifenóis das folhas da oliveira inibiu de forma significativa a oxidação de lipídios em carne moída bovina e suína pré-cozida. O efeito antioxidante aumentou com a dose e foi mais elevado na carne bovina que na suína", segundo Sharon DeJong da Food Science Australia e Maria Cecilia Lanari do Conselho Nacional da Argentina para Investigação técnica e Científica (CONICET).

Processos de oxidação em alimentos podem levar a deterioração organoléptica de gosto, cor e textura. A indústria de alimentos está ciente disso há muito tempo, e tem cada vez mais buscado soluções naturais, ao invés de aditivos artificiais, tais como o butilhidroxianisolo (BHA) e o butilhidroxitolueno (BHT), para aumentar a vida de prateleiras de produtos com sabor mais suave.

De acordo com um relatório de 2003 da Frost and Sullivan, o mercado de antioxidantes sintéticos está em declínio, enquanto que os antioxidantes naturais, tais como extratos herbáceos, tocoferóis (vitamina E) e ascorbatos (vitamina C) estão em alta, impelidos pela aceitação de desejo do consumidor e um acesso mais fácil ao mercado.

A pesquisa se valeu dessa tendência e verificou que o hidroxitirosol e o ácido caféico, entre outros estavam entre os principais contribuintes para a atividade antioxidante, porém a descoberta de que a oleuropeína, advinda do extrato das folhas da oliveira, que mostrou ser muito mais eficaz, permitirá novas orientações sobre as atividades antioxidantes destes extratos e o seu uso comercial.

Foram executados testes em carne bovina e suína pré-cozida e os extratos polifenóis crus foram acrescentados em uma dosagem de 50 ou 100 mg de equivalentes de ácido gálico (GAE)/kg carne. Usando o ensaio de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) para medir o grau de oxidação de lipídios, DeJong e Lanari reportam que o extrato das folhas da oliveira reduziu a formação de TBARS de 63 a 83 por cento na carne bovina e de 47 a 66 por cento na carne suína.

Quando comparado a extratos de chá verde e vinho disponíveis no Mercado, o melhor desempenho observado foi o do chá, enquanto que o extrato de vinho teve o desempenho menos efetivo, porém ambos muito distantes dos resultados encontrados com as folhas da oliveira.

O extrato de vinho comercial foi preparado por extração aquosa de casca de uvas tintas (*Vitis vinifera*), enquanto que o extrato de chá verde foi o Polyphenon 30, fabricado pela Mitsui Norin Ltd., Japão.

Fonte: *Food Chemistry*

Volume 116, Número 4, Páginas 892-897

"Extracts of olive polyphenols improve lipid stability in cooked beef and pork: Contribution of individual phenolics to the antioxidant activity of the extract"

Autores: S. DeJong, M.C. Lanari

Traduzido por: Cosmo F. Pacetta – www.folhasdeoliva.com.br

24/09/2009.