



FILME ATIVO À BASE DE GELATINA E BABOSA (*Aloe Vera*) INCORPORADO COM EXTRATO DA SEMENTE DE COENTRO (*Coriandrum Sativum*) SOBRE A QUALIDADE DE ALMÔNDEGAS OVINAS

Letícia de Lima Martins Diniz ¹, Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles ²

RESUMO

Devido à alta perecibilidade da carne e seus derivados, a indústria alimentícia utiliza de aditivos sintéticos para minimizar as perdas e estender a vida útil desses produtos. No entanto, o uso desses aditivos vem sendo rejeitado por parte da sociedade, no qual buscam alternativas que garantam a qualidade desses produtos. Desta forma, o objetivo da pesquisa foi avaliar o efeito da aplicação de filme ativo de gelatina e babosa incorporada com extrato de coentro (EC) sobre os parâmetros de qualidade de almôndegas ovinas durante o armazenamento refrigerado. Na etapa 1, foram produzidos 3 tratamentos: FGB (filme de gelatina e babosa sem EC), FC1 (FGB com 1% de EC), FC5 (FGB com 5% de EC). Caracterizou-se os filmes quanto às propriedades físico-químicas, ópticas e de barreira. Na etapa 2, os filmes foram aplicados nas almôndegas ovinas onde ficaram armazenadas sob refrigeração e foi comparado com 2 controles. Assim, foi produzido 4 tratamentos (FC: Filme sem extrato; FC1: filme contendo 1% de extrato de coentro; FC5: filme contendo 5% de extrato de coentro; e FP: filme de PVC). Foram realizadas análises nas almôndegas ovinas de qualidade físico-química e de oxidação lipídica nos tempos 0, 5, 10, 15, e 30 dias. A partir disto, espera-se que pelo menos um dos filmes contendo babosa, gelatina e extrato de coentro (EC), seja uma estratégia promissora na conservação de carnes e derivados.

Palavras chave: *Aloe vera*, *Coriander sativum*, Estabilidade oxidativa; filme biodegradável.

¹ Letícia de Lima Martins Diniz, Aluna do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: leticiamartinss731@gmail.com

² Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles, Doutor, Orientador, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: bruno_meireles7@hotmail.com

ACTIVE FILM BASED ON GELATIN AND ALOE VERA INCORPORATED WITH CORIANDER SEED EXTRACT (*Coriandrum Sativum*) ON THE QUALITY OF SHEEP MEATBALLS

ABSTRACT

Due to the high perishability of meat and its derivatives, the food industry uses synthetic additives to minimize losses and extend the shelf life of these products. However, the use of these additives has been rejected by society, which seeks alternatives that guarantee the quality of these products. Thus, the objective of the research was to evaluate the effect of the application of an active film of gelatin and aloe incorporated with coriander extract (CE) on the quality parameters of lamb meatballs during refrigerated storage. In stage 1, 3 treatments were produced: FGB (gelatin and aloe film without CE), FC1 (FGB with 1% CE), FC5 (FGB with 5% CE). The films were characterized according to their physicochemical, optical and barrier properties. In stage 2, the films were applied to the lamb meatballs where they were stored under refrigeration and were compared with 2 controls. Thus, four treatments were produced (FC: Film without extract; FC1: film containing 1% coriander extract; FC5: film containing 5% coriander extract; and FP: PVC film). Physical-chemical quality and lipid oxidation analyses were performed on the sheep meatballs at 0, 5, 10, 15, and 30 days. From this, it is expected that at least one of the films containing aloe vera, gelatin, and coriander extract (CE) will be a promising strategy for preserving meat and meat products.

Keywords: Aloe vera, Coriander sativum, Oxidative stability; biodegradable film.