

## USO DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE COPAÍBA (*Copaifera langsdorffii*) E ORÉGANO (*Origanum vulgare l.*) COMO ADITIVO NATURAL EM QUIBES DE TAMBAQUI

Andrei Barretos Freitas de Lima, Mateus Lima Ramos, Jéssica de Oliveira Monteschio, Nívia Pires Lopes, Sandro Loris Aquino Pereira.

Estudos mostram que há uma tendência dos consumidores por alimentos processados, principalmente em países com renda média, isso se dá devido as mudanças na rotina dos consumidores onde os alimentos pré-prontos são mais práticos. O uso de aditivos pela indústria é uma prática bastante difundida pois os mesmos retardam a oxidação de lipídeos mantendo assim as características organolépticas e evitando a deterioração dos alimentos por bactérias patogênicas. Os óleos essenciais são metabólitos secundários extraídos de plantas que atuam como antioxidantes naturais que se apresentam como uma alternativa para a preservação de alimentos. O trabalho teve por objetivo avaliar o uso de óleo essencial de orégano e copaíba como aditivos naturais na elaboração de quibe elaborado do tambaqui. Foram feitos 4 tratamentos diferentes de quibes de peixe: (CON) Controle - sem antioxidante; (PAD) Padrão - hidroxitoluenobutilado BHT quibe contendo o aditivo padrão das indústrias alimentícias 50mg/kg; (COP) Copaíba - quibe com óleo essencial de Copaíba 0,125% e (ORE) Orégano - quibe com óleo essencial de orégano 0,125%. Foram avaliadas as características físico-químicas: pH, perda por cocção, textura, cor usando o sistema CIElab e aceitabilidade sensorial dos quibes de peixe. Foram observadas diferenças significativas para os parâmetros de cor intensidade de vermelho (a) e ângulo de tonalidade (H\*) com melhores resultados ( $p < 0,05\%$ ) para o óleo essencial de orégano (2,87) em relação ao tratamento padrão (1,69), não apresentando diferença significativa com os demais tratamentos (COM - 1,92, COP - 2,47). Diferenças também foram observadas para os parâmetros intensidade de amarelo (b) e índices de saturação (C\*) onde o óleo essencial de orégano apresentou melhor resultado em relação ao tratamento controle onde os resultados foram de 16,46 e 12,11 respectivamente para intensidade de amarelo e 16,71 e 12,26 para índice de saturação respectivamente. Também foi observado menores perdas por cocção para os tratamentos de ORE e COP (6,68% e 8,39%) quando comparados com o tratamento PAD (12,49) o que indica um maior rendimento após o seu preparo. Na análise sensorial o óleo essencial de orégano apresentou melhores atributos de cor e aroma de acordo com a análise sensorial do consumidor. Conclui-se que os óleos essenciais de copaíba e orégano podem ser usados em produtos alimentícios como aditivos naturais em substituição ao BHT da indústria alimentícia, trazendo benefícios a saúde humana.