**INFLUÊNCIA DA IRRADIAÇÃO UV-C SOBRE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE PEITO DE FRANGO.**

Hugo José Martins Carvalho1, Poliana Mendes de Souza2.

1Discente do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri martinschugo@gmail.com.

A carne de frango é uma das mais consumidas no mundo, sendo apreciada pelo seu valor nutricional e características organolépticas peculiares. É um alimento altamente susceptível a contaminação microbiológica e degradação físico-química, derivada de sua composição, que influenciam diretamente na vida útil deste produto. Tecnologias emergentes vêm sendo aplicadas em produtos alimentícios visando a manutenção, garantia da qualidade e vida útil do produto, dentre elas temos a radiação ultravioleta (UV-C), um método não-térmico, de baixo custo e de fácil aplicação, que demonstrou-se ser efetivo na manutenção da qualidade em diversos alimentos. Desta forma, o presente trabalho objetivou avaliar o uso da radiação UV-C em diferentes tempos de exposição, sobre os parâmetros físico-químicos (cor e pH) em peito de frango comercial. As amostras de frango foram submetidas a uma faixa de 220 nm a uma distância de 33,3 cm das amostras. Foram avaliados três tempos de irradiação sendo eles 5, 10 e 15 minutos respectivamente, com 3 repetições cada, posteriormente foram avaliadas por meio de colorímetro espectrofotômetro da marca KONICA MINOLTA modelo CM-5 e pHmetro. Foram avaliados os parâmetros de cor L\*, a\* e b\* e pH e os resultados foram submetidos à análise de variância ANOVA. Os valores de pH obtidos das amostras foram de 6,00±0,01, 5,84±0,03, 5,56±0,02 e 5,55±0,01, para amostra controle, e irradiadas nos tempos de 5,10 e 15 minutos respectivamente, onde notou-se que as amostras irradiadas apresentaram uma redução significativa em maiores tempos de exposição ao UV-C se comparados a amostra controle, o mesmo resultado foi evidenciado nos parâmetros de cor a\* e b\* onde, na amostra controle, à medida que o tempo de exposição a irradiação UV-C foi maior, a diferença foi mais acentuada. Para o parâmetro L\*, o tempo de irradiação em 5 minutos, foi quem apresentou maior diferença (61,18±0,06) se comparada a amostra controle (55,26±0,34), seguidos das amostras com exposição à 15 (60,19±0,02) e 5 (58,77±0,07) minutos respectivamente. Assim pode-se inferir que elevados tempos de exposição ao UV-C podem gerar alterações mais significativas nas características físico-químicas do produto, sendo recomendada a aplicação da irradiação UV-C em tempos mais curtos.

**Palavras-chave:** Peito de frango; UV-C; Irradiação.

**Agradecimentos:** A UFVJM e ICT.