**Incorporación de *Moringa oleífera* Lam. cultivada en Argentina en un producto cárnico: Estudio de parámetros de oxidación.**

Chamorro V(1,4), Godoy MF(1,2,4), Larregain C (3), Gomez Castro ML (3), Soteras T (1,4), Pazos A (1,4), y Coscarello E (3)

(1) Instituto Tecnología de Alimentos – ICyTeSAS- INTA, Hurlingham, Bs.As., Argentina.

(2) Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Nutrición-UBA, CABA, Argentina.

(3) Laboratorio Agroalimentos-Escuela Superior de Ingeniería, Informática y Cs Agroalimentarias, Universidad de Morón, Morón, Bs.As., Argentina.

(4) “Healthy Meat” Red CYTED 119RT0568-CYTED.

chamorro.veronica@inta.gob.ar

*Moringa oleífera* Lam. es un árbol deciduo de crecimiento acelerado. Sus hojas son altamente nutritivas, conteniendo altos niveles de proteína, minerales, β-caroteno, α-tocoferol y diversos compuestos fenólicos. Asimismo, estudios previos del grupo dieron como resultado un alto contenido de fibras y capacidad antioxidante en dichas hojas lo que las hace interesantes para su utilización como ingredientes naturales en la elaboración de alimentos más saludables. La necesidad de la elaboración de alimentos cada vez más saludables surge de la concientización del consumidor sobre el impacto que tiene la dieta en su salud. En particular, esta necesidad se hace más importante aún en los productos cárnicos, alimentos altamente consumidos y en los que la reformulación (incorporación/aumento de compuestos beneficiosos y /o remoción/disminución de los perjudiciales) pareciera ser el camino obligado frente a las tendencias del mercado. Del mismo modo, el uso de aditivos de origen natural es otra demanda del consumidor actual. El objetivo del presente trabajo fue evaluar el estatus oxidativo y capacidad antioxidante de una hamburguesa de carne vacuna reformulada con polvo de hojas de moringa incorporada como antioxidante natural y fuente de fibra. Se elaboraron 2 lotes de hamburguesas, un lote control (C) y otro lote con un 3% p/p de polvo de hojas de moringa (T3%). Se envasaron al vacío y se congelaron (- 4±0,5 ⁰C) hasta su análisis. Se midió el estado de oxidación de ambos productos a través de la metodología de TBARS y la capacidad antioxidante mediante las técnicas de ABTS y FRAP. Los valores obtenidos fueron de 0,17±0,02 y 0,2±0,02 mg MDA/kg de hamburguesa para T3% y C respectivamente en el ensayo de TBARS mientras que los valores obtenidos para ABTS y FRAP fueron de 6,4±0,2 y 4,4±0,4 µmoles trolox/g mtra y 3,4±0,2 y 0,4±0,3 µmoles de Fe(II)/g mtra para T3% y C respectivamente. Se desprende entonces que la incorporación de hojas de moringa resultó exitosa para prevenir las reacciones de oxidación producidas naturalmente en este tipo de producto como así también para aumentar su capacidad antioxidante. Estos resultados son alentadores en cuanto al potencial uso de las hojas de moringa como aditivo natural, sumándose a la ventaja de su aporte en fibra informado en trabajos anteriores. Deberán realizarse futuros estudios, a fin de evaluar la aceptabilidad de un producto de estas características y el potencial impacto en la salud del consumidor.

Palabras Claves: Moringa, reformulado cárnico, antioxidante natural.