

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E LIPÍDICA DA CARNE DE ANIMAIS OVINOS DO NORDESTE BRASILEIRO

Jorge F. F. ZAPATA¹; Cynthia M. NOGUEIRA¹; Larissa M. J. SEABRA¹; Nelson N. BARROS² & Ângela S. BORGES¹.

¹ Departamento de Tecnologia de Alimentos, Fortaleza – CE.

² Centro Nacional de Pesquisas com Caprinos da EMBRAPA, Sobral - CE.

A composição química da carne ovina varia com a categoria do animal e com a sua localização na carcaça (JARDIM, 1983). A raça e o sistema de alimentação também podem afetar as características químicas da carne (SANUDO *et al.*, 1998; SANUDO *et al.*, 2000). Para atender as atuais exigências dos consumidores, os estudos vêm se direcionando para o aumento da massa muscular nas carcaças ovinas, com a diminuição do seu teor de gordura. Várias estratégias vem sendo utilizadas para conseguir atender a procura dos consumidores por carne saudável, dentre elas a escolha da raça, do sexo e da dieta oferecida aos animais (MONTEIRO & SHIMOKOMAKI, 1999). Com relação ao conteúdo de colesterol e perfil de ácidos graxos da carne de animais ovinos do Nordeste do Brasil, existem poucos dados, sendo a maior parte de origem estrangeira. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a composição centesimal e lipídica da carne de animais ovinos do Nordeste brasileiro. Foram utilizados 21 borregos, machos inteiros, sendo 10 animais ½ Somalis Brasileira x ½ Crioula (SB-C) e 11 animais ½ Santa Inês x ½ Crioula (SI-C). Os animais receberam duas dietas durante a fase de amamentação: feno de capim-gramão + feno de leucena *ad libitum* (D1) e feno de capim-gramão + feno de leucena + concentrado com 20% de proteína bruta *ad libitum* (D2). O abate ocorreu aos 140 dias. Após o resfriamento das carcaças, foram coletados os pernis do lado direito. As peças foram pesadas, envolvidas em filme de PVC e colocadas em sacos plásticos individuais devidamente identificados. As amostras foram transportadas até o laboratório em caixas de isopor com gelo. As determinações de umidade, proteína, gordura e cinzas foram realizadas de acordo com as normas analíticas da AOAC (1990). Para as determinações de colesterol e perfil de ácidos graxos, inicialmente houve a extração da fração lipídica segundo BUGH & DYER (1959). A determinação do colesterol foi realizada pelo método colorimétrico descrito por BOHAC *et al.* (1988). Para o perfil de ácidos graxos foram tomados 60 mg de lipídios que em seguida foram metilados segundo MAIA & RODRIGUEZ-AMAYA (1993), visando a determinação da composição em ácidos graxos por cromatografia gasosa. Não foi observado efeito dos genótipos nem do sistema de alimentação sobre a composição centesimal e lipídica da carne. Os valores de umidade, proteína, cinzas e gordura, se encontraram entre 76,12 a 76,19%, 19,19 a 19,46%, 1,08 a 1,10% e 2,01 a 2,39% respectivamente. Os valores de colesterol variaram de 54,43 a 60,05 mg por 100g de carne. Os principais ácidos graxos encontrados na carne dos animais ovinos estudados foram oleico, palmítico e esteárico. Pode-se concluir que os cruzamentos e os regimes de alimentação estudados não influenciaram a composição da carne. A carne de animais ½ Somalis Brasileira x ½ Crioula e ½ Santa Inês x ½ Crioula do Nordeste brasileiro se apresenta satisfatória quanto a sua composição centesimal e lipídica, quando comparada com as carnes ovinas de animais de clima temperado citadas na literatura.

PALAVRAS-CHAVE: Carne Ovina, Composição Centesimal, Colesterol, Ácidos Graxos
ÓRGÃO FINANCIADOR: CNPq

*e-mail: zapata@ufc.br