



Avaliação de carcaça e aproveitamento de cortes secundários de carne de baby búfalo criados em pastagem cultivada na Amazônia Oriental¹

José de Brito Lourenço Júnior², Norton Amador da Costa³, Vanessa Vieira Lourenço⁴, Edwana Mara Moreira Monteiro⁵, Márcia Alessandra Brito de Aviz⁶, Núbia de Fátima Alves dos Santos⁷.

¹Projeto de Pesquisa desenvolvido pela Embrapa Amazônia Oriental, financiado pela Associação Paraense de Criadores de Búfalos.

²Pesquisador A - Embrapa Amazônia Oriental. e-mail: lourenco@cpatu.embrapa.br

³Pesquisador B - Embrapa Amazônia Oriental. e-mail: norton@cpatu.embrapa.br

⁴Nutricionista do Hospital Porto Dias. e-mail: vanessanutricao@click21.com.br

⁵Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal - UFPA. Bolsista da CAPES. e-mail: edmara6@yahoo.com.br

⁶Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Agrárias - UFRA. Bolsista da CAPES. e-mail: marciaaviz@yahoo.com.br

⁷Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Agrárias - UFRA. Bolsista da CAPES. e-mail: nubiasaint@yahoo.com.br

Resumo: Os componentes químicos da carne de búfalo têm proporções variáveis, quando comparados aos da carne bovina, contendo mais proteína, menos gordura e padrão de deposição de gordura diferenciado, onde se destacam menores acúmulos de gordura, além de ser mais pigmentada e com menor umidade. Neste trabalho, foram abatidos 20 animais “Baby Búfalo”, da raça Murrah, com 20 meses de idade, provenientes de pastagem cultivada, para avaliação de carcaça e das características físico-química da carne e de derivados elaborados com corte secundário (babyburguer, carne-de-sol e lingüiça). A carne de baby búfalo apresentou composição das carcaças variando do tipo C - Regular ao tipo B - Bom. O valor calórico foi baixo, de 131 cal, sendo indicada para dietas hipocalóricas. Os derivados elaborados com o corte secundário “ponta de agulha” apresentaram destacadas características físico-químicas, sensoriais e microbiológicas, com bons rendimentos econômicos. Os teores de proteína e de carboidratos do babyburguer atendem à legislação, de 7,14% e 15,25%, respectivamente. Os teores de umidade da carne-de-sol variaram de 46,17 % a 55,00 %, estando dentro dos padrões aceitáveis para consumo, enquanto a lingüiça defumada, teve seu peso reduzido em 9,47%. O custo de elaboração dos derivados foi relativamente baixo e sua produção constitui boa alternativa para agregação de valor ao produto e geração de renda para o produtor.

Palavras-chave: Análise físico-química, microbiologia, tecnologia de alimentos.

Evaluation of carcass and exploitation of secondary cuts of baby buffalo meat created in pasture cultivated in the Amazon Eastern

Abstract: The chemical components of the buffalo meat have variable ratios, when compared with the bovine meat, contend more protein, little fat and differentiated deposition of fat, more pigmented and with lesser humidity. In this work 20 buffaloes had been abated, of the Murrah race, with 20 months of age, proceeding from cultivated pasture, for evaluation physicist-chemistry of the meat and of derivatives elaborated with secondary cut (babyburguer, meat-of-sun and sausage). The meat of baby buffalo presented composition of the carcasses varying of type C - To regulate to type B - Good. The value caloric of the meat is little lesser that 131 calories, being suggested in more healthful diets for the population. Protein and carbohydrates of the "Babyburguer" were 7,14% and 15,25%, and humidity of the meat-of-sun had varied of 46,17 % to 55,00 %, being inside of the acceptable standards for consumption. The cured sausage, had its weight reduced in 9,47%. The cost of elaboration of the derivatives was relatively low e its production becomes alternative of income generation.

Keywords: Chemical-physicist analysis, microbiological, food technology.

Introdução

A carne de búfalo torna-se uma alternativa para alimentação humana, devido às similaridades em composição nutricional com as carnes vermelha e branca. Sua carcaça varia em percentagens de carne, gordura e ossos, com menor grau de marmorização e possui 40% menos colesterol, 12 vezes menos gordura, 10% mais minerais, sendo 55% menos calórica e 11% mais protéica que a bovina. Na Amazônia, a expressão “Baby Búfalo” é utilizada para búfalos abatidos entre 18 e 24 meses de idade, com 450 a 500 kg de peso vivo, sendo uma carne que possui sabor atraente, menos gorduras saturadas e colesterol, com boa aceitação, pressupostamente útil na prevenção de enfermidades cardiovasculares (Sales, 1995). No Estado do Pará, são poucos os estudos sobre a caracterização físico-química, bem como a viabilidade de formulação, elaboração, conservação e vida de prateleira dos derivados processados com carne de

búfalos. O trabalho teve por objetivo, avaliar o rendimento de carcaça, as características físico-químicas de carne de “Baby Búfalo” e de derivados do corte secundário “Ponta da Agulha”, visando agregação de valor ao produto e geração de renda ao produtor.

Material e Métodos

Foram utilizados vinte “Baby Búfalo”, da raça Murrah, recriados e engordados em *Brachiaria humidicola*, no município de Bonito, PA, até os 20 meses de idade, abatidos com jejum de 14 horas e dieta hídrica. Foram obtidos dados de características de carcaça, de composição corporal e dos derivados “babyburger”, carne-de-sol e lingüiça defumada, elaborados com o corte secundário “Ponta da Agulha” - P.A. Na preparação do “babyburger” a carne foi desossada e moída, com posterior adição de sal, açúcar, glutamato monossódico, pão torrado moído, cebola, alho, gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal e ovo, com clara e gema, seguida da moldagem e armazenados em freezer. Na elaboração da carne-de-sol, o produto foi cortado em mantas onde foi adicionado sal moído, empilhado para cura, por 17 horas, e estendido em ambiente fechado, com 20°C, por mais 17 horas. Após a secagem foi embalado e acondicionado em refrigerador. As análises físico-químicas foram realizadas em três categorias (magra, medianamente gorda e gorda). No preparo da lingüiça defumada foram adicionados toucinho salgado e condimentos (alho, noz moscada, pimenta-do-reino preta moída, pimenta-da-jamaica e pó húngaro), sendo o derivado envasado em tripa de bovino e defumado durante cinco horas, em seguida, embalado a vácuo e mantido em refrigerador. Foram realizadas análises físico-químicas (acidez, pH, proteína, gordura, colesterol, umidade, cinzas - cálcio, fósforo, magnésio, potássio, ferro e zinco) da carne de “Baby Búfalo” e dos derivados nos Laboratórios de Engenharia Química da Universidade Federal do Pará - UFPA e Maués Alimentos, em Belém, Pará (Instituto Adolfo Lutz, 1985).

Resultados e Discussão

As médias de características e composição das carcaças de “Baby Búfalo” (Tabela 1) têm semelhança com os da literatura (Lourenço Júnior, 1998) e variaram do tipo C - Regular ao tipo B - Bom.

Tabela 1 Características e composição de carcaça de “Baby Búfalo”.

Parâmetro	Média
Peso de carcaça quente	197
Peso de carcaça resfriada	189,2
Espessura de gordura de cobertura (cm)	2
Área de olho de lombo (cm ²)	86
Comprimento de carcaça (cm)	130
Carne aproveitável (%)	71,1
Ossos (%)	20,8
Gordura (%)	8,1
Relação carne aproveitável/ossos	3,42

Na Tabela 2 estão os teores de umidade, lipídeo, proteína, cinza, carboidrato e valor calórico da carne de baby búfalo, bem como do babyburger, carne-de-sol nas três categorias A - Magra; B - Medianamente gorda; e C - Gorda.

Tabela 2 Composição físico-química de carne de “Baby Búfalo” e de seus derivados.

Tipo	Umidade (%)	Lipídio (%)	Proteína (%)	Cinza (%)	Carboidrato (%)	Valor calórico (cal)
Filé	73,44	1,87	20,11	1,05	3,53	111,39
Chã	72,35	0,14	18,73	1,09	7,69	106,94
Alcatra	71,11	0,15	19,88	1,20	7,66	111,51
Carne de sol A	55,00	0,41	29,74	13,41	1,44	128,41
Carne de sol B	51,18	1,87	33,73	10,39	2,83	163,07
Carne de sol C	46,17	4,58	35,16	12,85	1,24	186,82
Babyburger	66,85	5,08	16,93	1,30	8,66	148,08
Lingüiça defumada	56,42	9,80	18,06	1,60	8,26	193,48

A carne de “Baby Búfalo” possui destacadas características físico-químicas, com baixo valor calórico e pode ser indicada para compor dietas mais saudáveis, devido, também, ao nível de colesterol. Os teores de umidade da carne-de-sol demonstram que o produto está dentro dos padrões aceitáveis para consumo. O custo de produção do quilograma desse derivado foi baixo, R\$ 4,75 e pode ser

comercializado por R\$ 7,00. A lingüiça defumada e o “Babyburger” estão dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente. O custo de produção/unidade de 75 gramas de “Babyburger”, de R\$ 0,31, pode ser comercializado com 16% de lucro.

Conclusões

Os animais apresentaram bom rendimento de carcaça. A carne de baby búfalo possui níveis protéicos semelhantes aos das carnes de consumo tradicional (bovina e frango). A Ponta de Agulha de “Baby Búfalo” pode ser utilizada na elaboração de “Babyburger”, carne-de-sol e lingüiça defumada, devido às excelentes características físico-químicas. O custo de elaboração é relativamente baixo e sua produção torna-se alternativa de geração de renda, através da agregação de valor ao produto.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao Frigorífico Mafrinorte, Castanhal, PA e a Associação Paraense de Criadores de Búfalos - APCB.

Literatura Citada

- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos**. 3ª ed. São Paulo, 1985, v. 1, 533 p.
- LOURENÇO JUNIOR, J.B. Variáveis produtivas, fisiológicas e de comportamento de zebuínos e bubalinos e fatores do ambiente físico em pastagem cultivada da ilha de Marajó. Belém: UFPa, 1998. 187p. **Tese Doutorado**.
- SALES, J. Nutritional quality of meat from some alternative species. **World Review of Animal Production**, v.30, n.1-2, p. 48-55. 1995.
- SHARMA, N.; GANDERMER, G.; GOUTEFONGEA, R.; KOWALE, B.N. Research note: fatty acid composition of processed seal meat. **Canadian Institute Food Science Technology Journal**, v. 24, p. 269-272, 1986.