

UTILIZAÇÃO DA CARNE DE BÚFALO NA PREPARAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS: CARNE DEFUMADA, LINGÜIÇA FRESCA E LINGÜIÇA DEFUMADA.

Cláudio Chaves AMANAJÁS ^a; Adenilson S. BARROSO ^b; Luiz Fernando S.R. REIS ^b; Luiz Octávio D. de MOURA CARVALHO ^c & Carlos Augusto de Brito CARVALHO ^d

^a Departamento de Engenharia Química/CT/UFPA, CEP 66.075-110, Belém-PA, BR.

^b Químico Industrial Autônomo, CEP 66.075-110, Belém-PA, BR

^c Pesquisador EMBRAPA/AMAZÔNIA ORIENTAL, CEP 66095-260, Belém-PA, BR

^d Engenheiro Químico (Aluno PG) DEQ/CT/UFPA, CEP 66.075-110, Belém-PA, BR

O rebanho bubalino brasileiro, apesar de estar presente em todas as regiões do país, tem a sua maior concentração na região amazônica, destacando-se o Estado do Pará (mais particularmente a Ilha de Marajó onde se encontram áreas propícias e condições perfeitas para o seu desenvolvimento), com 79% do efetivo regional e 49% do nacional e taxa anual de crescimento de 10% ao ano, superior a taxa de bovinos no Brasil. Oficialmente, existem quatro raças reconhecidas pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos: Jafarabadi, Murrah, Mediterrâneo e Carabao ou Rosilha (encontrada basicamente na Ilha do Marajó). As carnes bovina e bubalina quando comparadas, são similares nas suas propriedades básicas estruturais, composição química e no sabor, porém, a carne bubalina possui 40% menos colesterol e menor teor de lipídios, caracterizando-se como um alimento mais saudável para o homem. O búfalo é notável como produtor de leite e de carne cuja proteína de alto valor biológico, torna-o atrativo para a produção de carne e derivados, de elevado valor nutritivo e menor custo. Considerando que na região Amazônica coexistem populações de classes sociais diversificadas, constitui-se um fator de relevante importância a produção de alimentos de excelente qualidade cujos excedentes colocam em disponibilidade produtos de baixo custo para consumo de populações mais carentes. Neste trabalho, teve-se como objetivo principal a caracterização química, microbiológica e sensorial da carne de búfalo *in natura*, como também dos produtos derivados obtidos a partir dessa matéria-prima: carnes defumadas, lingüiças fresca e defumada, processados na Unidade Tecnológica de Produtos de Origem Animal, do Laboratório de Engenharia Química, na Universidade Federal do Pará, com o apoio e incentivo da Associação dos Criadores de Búfalo do Estado do Pará. Na matéria-prima, assim como nos produtos obtidos, foram feitas análises físico-químicas (determinação de umidade, proteína bruta, cinzas, lipídios, fibras, carboidratos e valor calórico), microbiológicas (determinação de coliformes totais e fecais, *Salmonella* e *Clostridium*) e sensoriais, particularmente nos produtos elaborados, (aplicação de testes de Aceitabilidade Proporcional). Quanto à caracterização química, a carne *in natura* apresentou os seguintes valores: umidade (71,96%), proteína bruta (21,86%), lipídios (0,97%), cinzas (1,11%), fibras (2,09%), carboidratos (2,2%) e valor calórico (104,70kcal/100g); a carne defumada: umidade (62,98%), proteína bruta (20,63%), lipídios (0,63%), cinzas (11,23%), fibras (1,92%), carboidratos (2,62%) e valor calórico (98,33kcal/100g); lingüiça fresca: umidade (65,60%), proteína bruta (21,30%), lipídios (6,01%), cinzas (4,80%), fibras (1,90%), carboidratos (1,09%) e valor calórico (144,05kcal/100g) e a lingüiça defumada: umidade (54,11%), proteína bruta (21,76%), lipídios (8,21%), cinzas (5,97%), fibras (3,00%), carboidratos (6,92%) e valor calórico (188,51kcal/100g). Quanto às análises microbiológicas, observou-se ausência de *Salmonella* e a presença de coliformes fecais e *Clostridium* estiveram em níveis inferiores aos padrões recomendados. Quanto à análise sensorial, os testes de Aceitabilidade Proporcional indicaram excelentes níveis de aceitabilidade para todos os produtos elaborados. Tais resultados destacam tanto a carne bubalina *in natura* quanto seus produtos derivados, como sendo excelentes fontes de proteínas, vitaminas e sais minerais, o que favorece sua indicação para a alimentação humana e como fonte alternativa para a elevação da renda da atividade pecuária.

PALAVRAS-CHAVE: Carne de Búfalo, Embutidos, Defumados

*e-mail: clajas@interconnect.com.br