

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA PROTEÍNA DA PALETA BOVINA SUBMETIDA A DIFERENTES MÉTODOS DE COCÇÃO

CELIA DE JESUS FRANÇA; VICTOR ROGERIO DEL SANTO;
GILBERTO BATISTA DE SOUZA

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Todos os animais, incluindo os seres humanos, devem contar com uma ingestão adequada de proteínas para crescer e manter-se, sabe-se que as carnes, são importantes fontes protéicas pois nos fornecem proteínas de alto valor biológico, e apresentam em sua estruturas todos os aminoácidos essenciais para o desenvolvimento e o bom funcionamento das funções orgânicas e vitais. Os tratamentos térmicos, como cocção de um alimento protéico, promovem a reação de Maillard, reações entre proteínas e açúcares naturais do músculo, que originam um polímero de cor acastanhada como consequência do aquecimento, diminuindo a digestibilidade protéica e a disponibilidade de aminoácidos. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da proteína da carne bovina submetida a diferentes métodos de cocção, através do método de digestibilidade enzimática in vitro. Foi adquirido no comercio de São Carlos- SP, 1,0 kg de paleta bovina a qual foi moída em multiprocessador até a obtenção de um material homogêneo. Os métodos de cocção empregados foram: a) cozimento em Água (CA); b) Grelhado (GR); c) forno Convencional a gás (FC1); d) forno Convencional a gás (FC2); neste procedimento a amostra foi assada até passar do ponto; e) forno de Microondas (MO). As amostras foram preparadas sem tempero e após a cocção foram moídas em liquidificador, sendo em seguida armazenadas sob refrigeração até o momento das análises químicas. Foram realizadas análises de proteína bruta (PB) e digestibilidade in vitro da proteína (DP) por meio dos seguintes métodos: para a análise de PB foi empregado o método Kjeldahl onde foi utilizado o fator de 6,25 para conversão do teor de nitrogênio em proteína; análise de DP foi determinada pelo método de AKESON & STAHPMAN (1964), o qual avalia a digestibilidade in vitro por meio de hidrólise enzimáticas de pepsina e pancreatina. As análises químicas foram realizadas em triplicatas e os resultados foram expressos em 100% de matéria seca. Observou-se que entre os métodos de cocção avaliados, o que apresentou maior valor de digestibilidade protéica foi o procedimento CA (89,0%), seguido do GR (86,4%) e FC1 (81,0%). Os métodos de cocção que apresentaram redução mais acentuada na digestibilidade foram o MO e FC2 com respectivamente 70,6% e 54,5% de DP. Quando comparado com o procedimento CA, o método de cocção cuja digestibilidade da proteína foi a mais prejudicada, foi o procedimento FC2, apresentando digestibilidade protéica aproximadamente 38% inferior ao método CA, seguido do MO com cerca de 21% inferior ao método CA, evidenciando assim, que o tratamento térmico empregado para a cocção desse corte de carne pode ser desfavorável, diminuindo assim a digestibilidade, e em consequências disso a disponibilidade e absorção de aminoácidos essenciais ao funcionamento do organismo humano.