

Determinação de macro e micronutrientes em amostras de carne de bubalinos comparadas a carne de bovinos

Nayara Alonso Cazo^{1,2}, Caio F. Gromboni^{1,2}, Rymer R. Túlio¹ e Ana Rita A. Nogueira^{1,2}

¹ Embrapa Pecuária Sudeste São Carlos SP, Brasil;

² Grupo de Análise Instrumental Aplicada, Departamento de Química, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos SP, Brasil.

Os estudos sobre a produção e a tecnologia da carne bubalina são escassos. Na literatura é possível encontrar trabalhos que relatam o menor rendimento de dianteiro e maior de traseiro total, relatos nos quais não diferem em qualidade dos bovinos, quanto ao rendimento de traseiro especial. Trabalhos relatam diferenças favoráveis de maciez e leveza de carne do búfalo em relação à bovina apresentando menores teores de colesterol e gordura. Contudo, em relação ao teor de macro e micronutrientes, que variam de acordo com a espécie, raça, sexo, tipo de confinamento etc., não foram encontrados dados na literatura relacionados a essa comparação. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi determinar e comparar os teores de Ca, Cu, Fe, Mn, Na, P, S e Zn em 18 amostras de *Longissimus dorsi* de machos bubalinos mestiços das raças Murrah e Mediterrâneo e em 18 amostras de machos bovinos da raça Nelore. Os teores de Ca, Mn, Na, P, S e Zn foram determinados empregando espectrometria de emissão óptica com plasma de argônio acoplado indutivamente (ICP OES) e os teores de Fe e Cu foram determinados empregando espectrometria de massas com plasma de argônio acoplado indutivamente (ICP-MS). Utilizou-se o material de referência certificado NIST 1577 (Bovine Liver) para verificar a exatidão das determinações. De maneira geral, os teores médios de Ca, Cu, P e Zn foram maiores nas amostras de carne bovina, destacando-se que o teor médio de Ca é praticamente o dobro do presente na carne bubalina. Em contraposição, o teor médio de Fe é 2,5 vezes maior na amostra de carne de búfalo, contendo 6,97 g/kg. Os teores de Mg, Na e S não mostraram diferença estatística entre as amostras de carnes de ambas as espécies ao aplicar-se o teste T com 95% de confiança. Os valores de recuperação dos minerais na amostra certificada variaram entre 92 e 105%, mostrando que a metodologia é adequada para essas determinações. Logo, há uma grande chance da maior maciez da carne bubalina estar relacionada aos altos níveis de Ca e Fe na mesma, quando comparada a bovina.

Apoio financeiro: CNPq, Capes e FAPESP.

Área: Qualidade de produtos agropecuários.