



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE CARNES CAPRINAS E OVINAS ABATIDAS EM UM ESTABELECIMENTO DO MUNICÍPIO DE PETROLINA-PE

Jéssica Matos de Souza¹; Maria Claudia Soares Cruz Coelho²; Marcelo Iran de Souza Coelho³; Fabiana Rodrigues Dantas⁴; Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa⁵; João Bandeira de Moura Neto⁶; Zilma Barbosa Feitosa⁷; Weylla Patrício Dias⁸;

Orientando(a) - Campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão PE - E-mail: jessica.matos@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão PE - E-mail: maria.claudia@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão PE - E-mails: marcelo.iran@ifsertao-pe.edu.br³; fabiana.dantas@ifsertao-pe.edu.br⁴; fernanda.fernandes@ifsertao-pe.edu.br⁵; joao.bandeira@ifsertao-pe.edu.br⁶; zilma.barbosa@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁷; weylla.patricio@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁸;

RESUMO

A ovinocultura está em franca expansão no Brasil, sendo importante na agropecuária do País, com grande potencial de crescimento e desenvolvimento. A criação de pequenos ruminantes tem relevante importância social e econômica, especialmente no nordeste, onde as condições edafoclimáticas são favoráveis para sua exploração, devido à rusticidade destes animais e pelo processo de adaptação e seleção natural. A carne ovina é uma fonte de proteína de alta qualidade e com baixo teor de gordura, o que a torna uma opção saudável para o consumo humano. Desta forma, objetivou-se determinar as características físicas e químicas da carne ovina no que diz respeito à umidade, cinza, cor, pH, proteína e perdas por cocção, para isto, foram analisadas cinco amostras, oriundas de um comércio local de Petrolina e com serviço de inspeção municipal. As análises das amostras foram realizadas no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos do IF Sertão PE, campus Petrolina Zona Rural. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Com relação ao teor de umidade da carne analisada, observou-se um teor variando de 70,64 a 73,31%, com porcentagem média de 71,80% de água. Referente ao percentual de cinzas, a média obteve valor de 1,25% nas amostras das carnes ovina que foram analisadas. Sendo este valor semelhante ao comparado com diferentes carnes provenientes de raças de ovinos. O pH das amostras apresentou valor médio de 5,69, com mínima de 5,59 e máxima de 5,75. Os valores observados estão dentro da faixa de pH considerada normal, que se situa entre 5,5 a 5,8. No tocante à coloração da carne foram verificados valores de L*, a* e b* variando de 45,67 a 56,59; 8,39 a 11,48 e; 12,00 a 14,37, respectivamente, estando dentro dos padrões para a espécie, com exceção do L* que teve três amostras superiores a 54,00, conferindo maior luminosidade. Os valores médios para as coordenadas cromáticas da carne ovina, devem ficar entre L* de 30,03 a 49,47; a* de 8,24 a 23,53; e b* de 3,34 a 11,10. Com relação às porcentagens de proteínas, as amostras apresentaram valores compreendendo entre 23,9 e 26,3%, portanto, dentro dos valores considerados padrão para este tipo de carne. A análise de perdas por cocção observou o rendimento, textura e maciez da carne, os resultados variaram entre 46% a 50. Desta forma, pode-se concluir que a análise das características físico-químicas da carne é fundamental para avaliar a qualidade do produto, garantir a segurança alimentar dos consumidores, controlar os processos produtivos e atender a requisitos legais. Sendo assim, uma prática indispensável para a produção de carne ovina de qualidade.

Palavras-chave: cor; cinzas; pH; carne ovina; umidade..

Modalidade: PIBIC

Campus: Petrolina Zona Rural

Agradecimentos: Agradeço ao IF Sertão Pernambuco Campus Petrolina Zona Rural, pelo espaço para realização da pesquisa, a toda equipe do projeto, a orientadora Maria Claudia e colaboradores, sem vocês não seria possível e ao CNPq pela grandiosa oportunidade de bolsa de pesquisa sendo de fundamental importância em toda a pesquisa.