



AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PRESUNTOS DE COELHO, FRANGO E SUÍNO.

Elizânia Ribeiro Soares^(1,2), Márcia Teixeira Bittencourt⁽³⁾, Luiz Carlos Machado⁽³⁾

⁽¹⁾Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) - Campus Bambuí

⁽²⁾Bolsista de Iniciação Científica (PIBIC) – CNPq / IFMG Campus Bambuí

⁽³⁾Docente, Departamento de Ciências Agrárias / IFMG Campus Bambuí

elizaniarib@outlook.com, marcia.bittencourt@ifmg.edu.br,
luiz.machado@ifmg.edu.br

RESUMO

A carne de coelho apresenta grande potencial para utilização em produtos processados, e o consumidor busca produtos saudáveis e prontos para o consumo. Esse estudo avaliou a composição centesimal de presuntos elaborados a partir de carne de coelho, frango e suíno. As análises demonstraram que o presunto de coelho apresenta um teor de proteínas estatisticamente igual quando comparado ao de frango e de suíno e um teor de lipídios menor que o de presunto de suíno.

Palavras-chave: Coelho. Carne. Presunto.

1 INTRODUÇÃO

A saúde é uma das principais motivações para a mudança de hábitos do consumidor e consequentemente pode levar a uma mudança no tipo de carne consumida. Nas últimas décadas a sociedade em geral tem procurado por carnes mais magras e saudáveis e neste sentido têm se destacado as carnes de frango e de peixe, principalmente devido a maior acessibilidade. Associado a isto, no Brasil e no mundo, tem havido uma grande procura por alimentos ditos "gourmetizados" e a procura por carnes e produtos derivados obtidos de animais exóticos, ou não convencionais, tem aumentado. Neste contexto, a carne de coelho se apresenta com um grande potencial para uso pela indústria de carnes. Em países europeus e do mediterrâneo, a carne de coelho é consumida rotineiramente e geralmente a produção da carne desempenha um papel importante na economia nacional.

Além de o consumidor ter se tornado mais exigente em relação ao valor nutricional dos alimentos, ele também busca por produtos de rápido preparo ou prontos para o consumo. O presunto é um produto cárneo cozido e maturado que pode ser consumido em lanches rápidos aliados a outros alimentos ou pode ser servido sem acompanhamentos. É obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado ou não, adicionados de ingredientes, e submetido a



um processo térmico adequado. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de Presunto, seguido do nome da espécie animal de procedência. (BRASIL, 2000)

O IFMG campus Bambuí apresenta potencial de expansão no desenvolvimento de estudos experimentais e de produção de carne de coelho e seus produtos, entre eles o presunto de coelho, pois apresenta um setor de cunicultura bem estabelecido na instituição e um setor de abate e processamento de carnes próprio.

No desenvolvimento de novos produtos alimentícios é importante a caracterização físico química da matéria prima e do produto final para que as informações nutricionais possam ser corretamente elaboradas.

Assim sendo, o objetivo desse trabalho foi avaliar a composição centesimal de presuntos de coelho, comparando-a em termos nutricionais com a de presunto suíno e de frango.

2 METODOLOGIA

2.1 Obtenção da matéria prima

Coelhos da raça Nova Zelândia branca foram alojados no galpão experimental de cunicultura do IFMG campus Bambuí (parecer comitê de Ética n°. 11/2017 da CEUA IFMG), sendo mantido em gaiolas de arame galvanizado de dimensões 60x60 cm, equipadas com comedouro semiautomático e bebedouros automáticos tipos niple, sendo utilizada ração petizada comercial para coelhos em crescimento. Estes animais foram desmamados aos 35 dias e abatidos aos 84 dias de idade. Os animais serão abatidos no matadouro frigorífico do Instituto Federal de Minas Gerais campus Bambuí de acordo com o que a legislação brasileira exige.(BRASIL, 2000)

As carnes de frango e de suíno foram obtidas no matadouro frigorífico do Instituto Federal de Minas Gerais *campus* Bambuí.

2.2 Elaboração do presunto

Foram elaboradas três formulações de presunto com diferença apenas na fonte de matéria prima que foram carnes de pernil de coelho, frango e suíno.

Os presuntos foram elaborados de acordo com o fluxograma apresentado na figura 1.

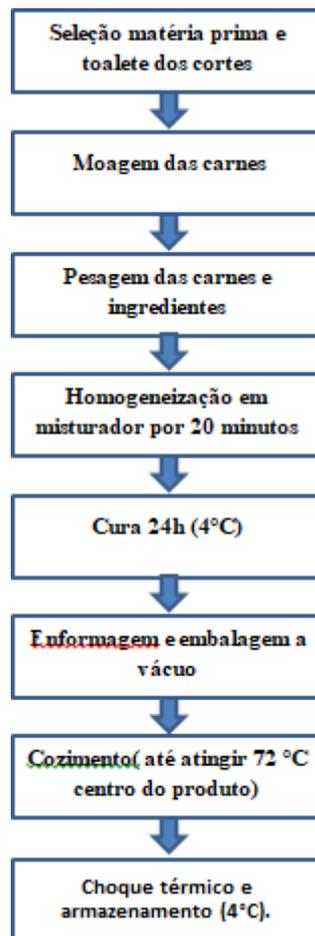


Figura 1 – Fluxograma de processamento presunto.

Fonte: Bressan et al (2005), adaptado.

2.3 Análise da composição centesimal

As três formulações de presunto elaboradas nesse estudo (suíno, frango e coelho) foram avaliadas quanto a composição centesimal de acordo com a metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz (2008), umidade, pela secagem da amostra a 105°C até peso constante; extrato etéreo (gordura), pelo método de Soxhlet ; proteínas, por Kjeldahl e fator de conversão do nitrogênio de 6,25 ; e resíduo mineral fixo (cinzas), por incineração da amostra a 550°C .

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1 estão apresentados os resultados relativos aos valores de umidade, proteína, lipídios, cinzas e fibras presentes nas amostras de presunto de coelho, frango e suíno.



Em relação aos valores observados para percentagem de umidade, foram observadas que as médias dos tratamentos PCC E PCF não diferiram entre si ($p > 0,05$), apresentando maior média que o tratamento PCS, no entanto todas as formulações estão com valores de umidade adequados à legislação brasileira, que estabelece valores máximos de 74,9%. (BRASIL,2000)

Tabela 1- Composição centesimal dos presuntos

Amostra	Umidade	Lípidios	Proteínas	Cinzas
PCC	74,62 ^b	1,16 ^a	19,38 ^{ab}	3,61 ^a
PCF	74,41 ^b	1,92 ^{ab}	18,76 ^a	3,56 ^a
PCS	72,35 ^a	2,28 ^b	20,97 ^b	3,83 ^a
CV	0,79	27,15	4,71	9,81
DMS	1,16	0,95	1,83	0,71

Fonte: Arquivo próprio

PCC= Presunto cozido de coelho

PCF= Presunto cozido de frango

PCS= Presunto cozido de suíno

Entretanto, os dados relativos à análise de proteínas indicam que os tratamentos PCF e PCS diferem entre si, o PCC apresentou valor intermediário não diferindo de nenhum dos tratamentos ($p < 0,05$). As três formulações atendem a legislação brasileira que exige um teor mínimo de 14%.(Brasil, 2000) Em relação aos valores referentes às análises de lipídios os tratamentos PCC e PCS diferiram entre si ($p < 0,05$) sendo que o tratamento PCC apresentou menor teor de lipídios. O PCF não diferiu de nenhum dos tratamentos apresentando um valor intermediário aos dois. Os valores de cinzas não diferiram entre si em nenhum dos tratamentos ($p < 0,05$).

Neste experimento, o PCC apresentou resultados próximos ao do presunto elaborado com carne suína para os valores de proteína e cinzas e apresentou teor de lipídios 50,87 % menor que o PPS. Da mesma forma, quando se compara os valores centesimais encontrados para o PCC aos dados disponíveis na tabela TACO (2011) para presunto tradicional suíno, verifica-se que o presunto suíno apresenta maior valor de umidade, menor teor proteico, maior quantidade de gordura e quantidade de cinzas aproximada à formulação elaborada para o presunto de coelho. Assim, se comprova que a aplicação da carne de coelho na elaboração de presunto cozido permitirá oferecer aos consumidores uma opção de presunto com teor reduzido de gorduras em sua composição, que indica que o mesmo pode ser uma opção mais saudável a ser comercializada no mercado.



4 CONCLUSÃO

Através desse estudo foi possível verificar que o presunto de coelho apresenta um alto valor nutricional, pois é boa fonte de proteínas e apresenta baixo teor de gordura. Portanto apresenta-se como uma alternativa mais saudável quando comparado ao presunto suíno e ao de frango.

Agradecimentos: Instituto Federal de Minas Gerais *campus* Bambuí e ao CNPq.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 20 de 31 de Julho de 2000.** Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br> . Acesso em: 20 de Setembro de 2018.

BRASIL Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução normativa nº3, de 17/01/2000.** Disponível: em <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/bemestar-animal/arquivos/arquivos-legislacao/in-03-de-2000.pdf>> Acesso em: 20 de Setembro de 2018.

BRESSAN et al. **Conservação e industrialização de produtos cárneos.** Curso de pós graduação lato sensu a distância :Processamento e controle da carne, leite e ovos. UFLA/FAEPE, 2005. 98p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.** v. 1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4. ed. São Paulo: IMESP, 2008. p. 98-122.

TACO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.** 4ed. Revisada e ampliada. Campinas, SP: UNICAMP,2011. Disponível em:<<http://www.unicamp.br>>. Acesso em 10 de setembro de 2018.