



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA CARNE DE COELHO PRODUZIDA E COMERCIALIZADA NO IFMG *campus* BAMBUÍ

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

⁽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 possui alto teor proteico e baixo de lipídeos, apresentando elevado potencial para a fabricação de processados. Foi avaliada a composição centesimal da carne de 20 coelhos da raça Nova Zelândia, sendo abatidos aos 84 dias de idade, procedendo-se a amostragem e a desossa. As análises mostraram valores de 73,08% para o teor de umidade, 3,11% para o teor de lipídeos, 22,27% para o teor de proteínas e 1,04% para o teor de cinzas, corroborando com a proposta de ser uma carne rica em proteínas e pobre em lipídeos. Esta carne apresentara bons aspectos nutricionais e pode ainda ser utilizada na elaboração de produtos derivados.

Palavras-chave: Carnes. Carne de coelho. Composição centesimal.

1 INTRODUÇÃO

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. 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.

A busca constante por alimentos saudáveis, de rápido e fácil preparo, exige cada vez mais das empresas avanços tecnológicos e aprimoramento de seus produtos. A carne de coelho seria uma alternativa de grande potencial para a elaboração desses produtos, devido à sua excelente qualidade nutricional. No entanto, o consumo desse tipo de carne no Brasil ainda seria muito baixo, com aproximadamente 120 gramas per capita, quando *comparado* ao consumo de carne de aves, que seria de 41,8kg e o de carne bovina, que seria de 37,4kg. (UBABEF, 2014)

A carne de coelho oferece ótimas propriedades dietéticas, contendo elevado teor proteico (20%), com altos níveis de aminoácidos essenciais, e um teor de gordura entre 3 e 9%, que depende do corte e da criação/dieta animal. (DALLE ZOTTE, 2002; DALLE ZOTTE e SZENDRÕ, 2011;



NISTOR et al., 2013). Além disso, a gordura da carne de coelho apresenta um maior teor de ácidos graxos poli-insaturados (33,4%), quando comparado à carne de frango (20,4%), além de apresentar baixos níveis de colesterol e excelente relação entre os ácidos graxos ômega 3 e ômega 6. (PETRACCI e CAVANI, 2013)

Dessa maneira este trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal da carne de coelho produzida no Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) *campus* Bambuí.

2 METODOLOGIA

2.1 Produção dos coelhos

Vinte coelhos da raça Nova Zelândia branca foram alojados no galpão experimental de cunicultura do IFMG *campus* Bambuí (protocolo comitê de Ética n°. 11/2017 da CEUA IFMG) sendo alojados em gaiolas de arame galvanizado de dimensões 60x60 cm, equipadas com comedouro semiautomático e bebedouros automáticos tipo niple, sendo utilizada ração petizada comercial para coelhos em crescimento. Estes animais foram desmamados aos 35 dias e abatidos aos 84 dias de idade.

2.2 Obtenção da carne

Os animais foram abatidos com 84 dias no matadouro frigorífico do IFMG *campus* Bambuí de acordo com a legislação brasileira Brasil (2000). O abate foi realizado em dois dias diferentes sendo que no primeiro dia foram abatidos oito animais e no segundo dia 12 animais. A desossa foi realizada logo após o abate, sendo coletados segmentos do músculo *Biceps femoris* localizado na lateral do pernil, a partir dos quais foram feitas as análises da composição centesimal. As amostras homogeneizadas por dia de abate, foram congeladas sob temperatura de -18°C até a data das análises.

2.2 Análises da composição centesimal

Foram determinados teor de umidade, gordura, proteínas e cinzas das amostras de acordo com a metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). As análises foram feitas no



laboratório de análise físico-química do departamento de Engenharia de Alimentos do IFMG *campus* Bambuí.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A carne de coelho analisada apresentou 73,08% de umidade (tabela 1), o que concorda com Lawrie (2005) que sugere o valor de aproximadamente 75% de umidade, podendo variar entre 65 a 80%. Os valores aqui encontrados estão de acordo com aqueles observados por Souza et al. (2009) que encontraram valor de 77,33%. O conteúdo lipídico da carne é muito variável, sendo normalmente de 1,5 a 13% conforme a espécie e vários fatores podem atuar neste parâmetro. (PARDI et al., 2001) Neste trabalho verificou-se o valor de 3,11%, sendo este muito baixo quando comparado às carnes tradicionais de suínos e bovinos. Os valores aqui encontrados são superiores a aqueles aferidos por Souza et al. (2009), que encontrou valor de 2,03. Percebe-se que há neste trabalho 53% a mais de lipídeos se considerado o trabalho citado anteriormente. Esta diferença pode ser devida a principalmente à idade dos animais, pois haviam abatido os animais aos 40 dias de idade.

Tabela 1- Resultados composição centesimal carne de coelho

Umidade (%)	Lípídeos (%)	Proteínas (%)	Cinzas (%)
73,08	3,11	22,27	1,04

Fonte: Autores (2018)

Percebe-se que a carne de coelhos apresenta elevado conteúdo de proteínas, sendo este um dos princípios nutritivos mais importantes. Neste trabalho foi encontrado o valor de 22,27%, mostrando assim a sua elevada importância para que seja adotada na alimentação humana. Já o valor de cinzas aqui encontrado é muito baixo, estando de acordo com Souza et al. (2009) que aferiram valor de 1,13%. Deve se destacar que a carne possui todos os minerais necessários para a alimentação humana, destacando-se a presença de ferro, fósforo, potássio, sódio, magnésio e zinco. (PARDI et al., 2001).

Dessa maneira, os resultados encontrados para a carne de coelhos mostram que é uma excelente fonte de nutrientes de origem animal para a alimentação humana e para a elaboração de produtos processados.

4 CONCLUSÃO

A carne de coelho produzida e comercializada no IFMG Campus Bambuí apresentou elevado conteúdo de proteínas, baixo valor de lipídeos e conteúdos adequados de cinzas e umidade.

AGRADECIMENTOS: Ao IFMG e ao CNPq.



REFERÊNCIAS

APCC. **Associação Paulista dos Criadores de Coelhos.** 2014. Disponível em: <http://www.apcc.com.br/> Acesso em: 28 de agosto de 2017.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa n.3, de 17 de janeiro de 2000. **Aprova o Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açoque.** Lex: Diário Oficial da União, de 24 de janeiro de 2000, seção I, pág 14-16. Brasília, 2000.

DALLE ZOTTE, A. Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality. **Livestock Production Science**, v. 75,n. 1, p. 11-32, 2002.

DALLE ZOTTE, A.; SZENDRŐ, Z. The role of rabbit meat as functional food. **Meat Science**, v. 88, n. 3, p. 319-331, 2011. ISSN 0309-1740.

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.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

NISTOR, E. et al. Nutrient Content of Rabbit Meat as Compared to Chicken, Beef and Pork Meat. **Journal of Animal Production Advances**, v. 3, n. 4, p. 172-176, 2013.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: Tecnologia da sua obtenção e transformação.** Goiania:UFG, 2001. Volume 1 – 623p.

PETRACCI, M.; CAVANI, C. Rabbit meat processing: historical perspective to future directions. **World Rabbit Science**, v. 21, n. 4, p. 10, 2013-12-26 2013.

SOUZA, D. V.et al. Ácidos graxos e composição centesimal da carne de coelhos alimentados com ração contendo farelo de coco. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, 29(4): 778-784, out.-dez. 2009.

UBABEF- **União Brasileira de Avicultura,** 2014. Disponível em: <http://www.brazilianchicken.com.br/home/conhecaubabef?lang=pt>>. Acesso em: 15 novembro 2017.