

Engenharia de Alimentos

Qualidade da Carne de Búfalo

Bárbara Gabriela Diniz Moura - 3º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Alcinéia de Lemos Souza Ramos - Orientadora DCA/UFLA - Orientador(a)

Bruna Fernandes Andrade - Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos UFLA, bolsista FAPEMIG

Eduardo Mendes Ramos - Professor DCA/UFLA

Resumo

O búfalo é um animal doméstico com potencial para produção de carne e leite. No Brasil, a maior parte da criação de búfalos se destina à produção leiteira, sendo os machos destinados ao abate. Entretanto, o consumidor pouco conhece sobre a qualidade desta carne o que dificulta sua comercialização. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da carne de búfalo produzida na região sudeste do Brasil. Contrafilés (M. Longissimus lumborum) de búfalos da raça Murrah foram adquiridos no mercado e avaliados quanto a composição centesimal, através do FoodScan, cor objetiva, através da determinação dos índices de cor (L^* , a^* e b^*) utilizando um espectrofotômetro colorímetro, e maciez, pela determinação da força de cisalhamento pelo método Warber-Bratzler square Shear Force (WBsSF). A carne de búfalo apresentou pH $5,56 \pm 0,02$. A determinação da composição centesimal feita no contrafilé (sem a capa de gordura) resultou em um teor de umidade de $73,4 \pm 0,40$ %, $21,65 \pm 0,37$ % de proteína, $2,49 \pm 0,57$ % de gordura e $2,45 \pm 0,38$ % de cinzas, sendo muito parecida com a composição centesimal da carne bovina descrita na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, 2011): umidade 69,1%, proteínas 24,0% e lipídeos 6,0%. No entanto, observa-se que a carne bubalina possui menor teor de gordura sendo considerada mais saudável. A carne apresenta baixo teor de colágeno total ($1,36 \pm 0,10$ %) que contribui para a maciez da carne ($33,39 \pm 10,41$ N). As carnes apresentaram os seguintes índices de cor: L^* de $39,66 \pm 0,61$, a^* de $23,52 \pm 0,35$, b^* de $15,03 \pm 0,49$. A partir destes valores foi possível calcular a saturação (C^*) de $27,92 \pm 0,49$ e o ângulo de tonalidade (h) de $32,53^\circ \pm 0,48^\circ$ que a caracterizaram como uma carne vermelha brilhante, muito próxima à cor da carne de bovinos. A carne de búfalo é similar à carne bovina em diferentes aspectos, porém com menor teor de gordura. Isto indica que a mesma pode ser utilizada em substituição à carne bovina em diversas preparações caseiras ou industriais.

Palavras-Chave: gordura, maciez, cor objetiva.

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=cQp8XmGJKeQ>