

DIFERENCIAÇÃO DOS CORTES NOBRES DA CARNE DE COELHO QUANTO À MACIEZ

Congresso Brasileiro Online em Saúde e Alimentos, 8ª edição, de 14/06/2021 a 16/06/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-37-1

DUTRA; Daniel Rodrigues ¹, CAYLLAHUA; Erick Alonso Villegas ², CARNEIRO; Nívea Maria Gomes Misson ³, SILVA; Amanda Cristina Macario da ⁴, BORBA; Hirasilva ⁵

RESUMO

A introdução de carnes não tradicionais na dieta dos brasileiros tem sido um grande desafio, entre outros fatores, por seu preço elevado e baixa demanda do mercado nacional. É o caso da carne de coelho, que apesar de apresentar alta digestibilidade, baixos teores de gordura e ácidos graxos saturados, elevados índices de proteínas, vitaminas e minerais, quando comparada às carnes tradicionalmente consumidas no país, ainda requer exaustiva divulgação de suas propriedades tecnológicas e nutricionais junto à população, de forma a estimular seu consumo e sua inclusão em dietas de baixo valor calórico. Dessa forma, o presente trabalho buscou avaliar e comparar as características físico-químicas dos dois cortes mais nobres da carne de coelho [lombo (L) e coxa (C)]. Vinte carcaças inteiras refrigeradas a 4°C foram utilizadas para obtenção dos cortes, por meio de desossa manual, após 24 horas *post-mortem*, precedendo as análises tecnológicas de qualidade, as quais foram realizadas no Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal da FCAV/UNESP, campus de Jaboticabal, SP. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância. Não foram observadas diferenças significativas para os valores de pH_{0h} (C: 6,44; L: 6,52), pH_{24h} (C: 5,98; L: 5,90), capacidade de retenção de água (C: 63,60%; L: 62,50%) e perda de peso por cozimento (C: 28,55%; L: 29,71%). Entretanto, houve diferença significativa entre os cortes para as variáveis diretamente relacionadas à maciez da carne, são elas: comprimento de sarcômero (C: 1,68µm; L: 1,80µm), índice de fragmentação miofibrilar (C: 84,26; L: 92,83) e força de cisalhamento (C: 7,21kgf/cm²; L: 5,45kgf/cm²). Resultados esses que demonstram que a carne do lombo de coelho é mais macia do que a carne da coxa de coelho, ao verificarmos maiores valores ($p < 0,05$) para comprimento de sarcômero e índice de fragmentação miofibrilar e menor valor ($p < 0,05$) para força de cisalhamento relacionados ao lombo. O menor comprimento de sarcômero da coxa foi fator preponderante para conferir menor maciez em relação ao lombo, haja visto, sua forte relação com a força de cisalhamento, a qual atesta o grau de maciez da carne. Há evidências científicas de que os valores de força de cisalhamento diminuem exponencialmente quando os comprimentos dos sarcômeros aumentam. Além disso, o superior índice de fragmentação miofibrilar do lombo também explica sua maciez, resultado da eficiente degradação enzimática responsável pela desestruturação das miofibrilas compactadas durante o processo de *rigor mortis*. Portanto, concluímos que apesar de serem cortes considerados macios, a coxa e o lombo da carne de coelho apresentam respostas

¹ Doutorando em Ciência Animal pela FCAV/UNESP - Zootecnista pela UFV, danielrdutra@hotmail.com

² Doutorando em Ciência Animal pela FCAV/UNESP - Engenheiro Zootecnista pela UNALM, evillegasc22@gmail.com

³ Residente em Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Pública pela FCAV/UNESP - Médica Veterinária pela FCAV/UNESP, niveamariagomes@gmail.com

⁴ Bolsista de Treinamento Técnico pela FCAV/UNESP - Tecnóloga em Agronegócio pela FATEC, amanda_macario94@hotmail.com

⁵ Docente pela FCAV/UNESP - Zootecnista pela FCAV/UNESP, hirasilva.borba@unesp.br

diferenciadas em termos de maciez, com destaque para o lombo.

PALAVRAS-CHAVE: ciência e tecnologia da carne, comprimento de sarcômero, índice de fragmentação miofibrilar, qualidade da carne

¹ Doutorando em Ciência Animal pela FCAV/UNESP - Zootecnista pela UFV, danielrdutra@hotmail.com
² Doutorando em Ciência Animal pela FCAV/UNESP - Engenheiro Zootecnista pela UNALM, evillegasc22@gmail.com
³ Residente em Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Pública pela FCAV/UNESP - Médica Veterinária pela FCAV/UNESP, niveamariagomes@gmail.com
⁴ Bolsista de Treinamento Técnico pela FCAV/UNESP - Tecnóloga em Agronegócio pela FATEC, amanda_macario94@hotmail.com
⁵ Docente pela FCAV/UNESP - Zootecnista pela FCAV/UNESP, hirasilva.borba@unesp.br