

160

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E VALOR CALÓRICO DA CARNE SUÍNA OBTIDOS POR MÉTODOS ANALÍTICOS CONVENCIONAIS OU POR ESPECTOFOTOMETRIA COMPUTADORIZADA. *Angela*

Silva Antunes, Luciano Cadó Flores, Susana Cardoso (Depto. de Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Veterinária, UFRGS)

A qualidade da carne deve ser a importância primeira tanto para produtores, industriais e consumidores. Os fatores de integridade e inocuidade da carne iniciam com o fornecimento e recebimento de matérias primas, continua pelo processo de comercialização e finaliza no consumidor como último elo desta cadeia. Os dados sobre a composição química da carne suína são importantes em saúde pública para o planejamento de programas que visam fornecer ou suplementar a dieta de grupos populacionais específicos como idosos, pré-escolares, diabéticos, obesos, cardíacos, etc; para a indústria processadora de produtos cárneos; para a educação alimentar; para a terapêutica nutricional, entre outros. O presente trabalho tem como objetivo comparar a metodologia usada em análise química convencional e espectrofotometria computadorizada (NIRS System) em carne suína, levando em consideração a preparação da amostra, tempo de processamento, reagentes e equipamentos necessários, área laboratorial mínima, dificuldades encontradas, precisão dos dados obtidos, fontes de erros dos diferentes métodos. As determinações de interesse são proteína, gordura, umidade, matéria mineral e carboidratos. Será estimado também o valor calórico médio das amostras, em função dos dados anteriores obtidos. Foram coletadas 86 amostras de lombo suíno (músculo L. dorsi), após sua obtenção em frigoríficos, em depósitos de armazenagem e postos finais de comercialização. Tais amostras foram processadas e acondicionadas sob congelamento. Estão sendo realizadas as determinações pela metodologia convencional, e, ao final destas, serão iniciadas as leituras por espectrofotometria infra-vermelho.