

039

ANÁLISE DE COLESTEROL EM CARNE DE CORDEIRO. Michele Rodrigues da Rosa, Fabricia C Machado, Marina Salvador, Sergio Carvalho, Mariana Brochier, Gisele Kosminsky (orient.) (FEEVALE).

É importante considerar o conteúdo de gordura e a quantidade de colesterol que as carnes apresentam devido a sua relação com problemas de saúde humana. A desinformação referente às concentrações de colesterol nos alimentos tem levado à redução no consumo de produtos de origem animal (SALDANHA et al, 2004). Na espécie ovina, a raça Texel apresenta maior peso à maturidade e predisposição genética à produção de carne magra (SILVA SOBRINHO et al., 2005). O objetivo deste trabalho foi determinar a quantidade de colesterol em carne de cordeiro da raça Texel, e compará-la com dados bibliográficos dos conteúdos de colesterol nas carnes de outras espécies frequentemente consumidas no RS. Foram analisadas 8 amostras de carne de cordeiro, corte transversal entre 12ª e 13ª costela (Longissimus dorsi), obtidas em um abatedouro em Capela de Santana, no RS. As amostras foram submetidas a determinação da quantidade de colesterol, através da separação do material insaponificável da porção lipídica e posterior determinação da quantidade de colesterol por colorimetria, segundo o método descrito em Carvalho e Jong (2002), com adaptações necessárias para a carne de cordeiro. Foram analisadas no Laboratório de Bromatologia do Centro Universitário FEEVALE. A quantidade média de colesterol encontrado na carne de cordeiro foi de 119 mg/100g. Comparada à quantidade de colesterol na carne bovina, que conforme Franco (2005) pode ser de 123mg/100g (magra) ou 289mg/100g (média gordura, crua) ou, para suíno de 368mg/100g (alcatra, crua) ou 74mg/100g (costela, crua), a carne de ovinos demonstra ter uma quantidade de colesterol intermediária entre bovinos e suínos e os resultados encontrados demonstram a necessidade de se analisar outros cortes de carne de cordeiro para uma comparação mais adequada.