

Teor de gordura em derivados cárneos tipo Bresaola

Brenda Gonçalves Leandro dos Santos¹, Ediliane Maria da Rosa Goulart², Citeli Giongo³, Renata Tieko Nassu⁴ ; Elen Silveira Nalério⁵

¹Bolsista CNPq/PROBIC, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFSUL, Bagé, RS. gonalvesbrenda403@gmail.com

²Bolsista CNPq/PROBIC, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFSUL, Bagé, RS. edilianegoulartd@gmail.com

³Analista, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. citeli.giongo@embrapa.br

⁴esquisadora, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP. renata.nassu@embrapa.br

⁵Pesquisador Orientador, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. elen.nalerio@embrapa.br

Bresaola é um produto cárneo elaborado com o músculo semitendinoso inteiro, adicionado de sais de cura e especiarias, curado, seco e maturado. O objetivo do estudo foi avaliar o teor total de gordura em derivados cárneos tipo Bresaola. O produto tradicional é feito a partir do corte do lagarto bovino, já o produto misto foi idealizado na combinação do lagarto bovino e o pernil ovino. Os produtos foram desenvolvidos no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Carnes (Embrapa Pecuária Sul) e submetidos à extração de gordura com o Éter Petróleo, sob temperatura de 90°C, utilizando bolsas de filtro, por 60 minutos no equipamento ANKOM XT10. Foi realizada a ANOVA dos dados e teste Tukey para a comparação de médias, assumindo $p < 0,05$. A carne bovina ($n = 2$) atingiu o teor de gordura de 3,73% ($\pm 0,01^a$) e a carne ovina ($n = 2$) chegou ao teor de 5,19% ($\pm 0,09^a$). Observou-se que o produto cárneo tipo Bresaola misto (bovino+ovino) ($n=4$) apresentou um teor de gordura elevado, de 14,82% ($\pm 4,5^b$), em relação às carnes que deram origem aos produtos ($p=0,0082$), a Bresaola tradicional (bovino) ($n=4$) obteve o valor de 10,01% ($\pm 1,7^{ab}$). Concluiu-se que apesar dos valores do teor de gordura dos derivados cárneos tipo Bresaola serem elevados, quando comparados com as carnes

antes do processo de cura, tais valores estão dentro do considerado normais para produtos de origem animal crus, curados e dessecados.

Palavras-chave: Gordura; produto final; tecnologia de alimentos.