



T486

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DESENVOLVIMENTO DE UMA EQUAÇÃO DE REGRESSÃO PARA ESTIMAR A PORCENTAGEM DE LIPÍDIOS A PARTIR DO TEOR DE UMIDADE EM CARNE BOVINA

Naomi Rovere Nakamishi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Pedro Eduardo de Felício (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Um dos fatores que interferem na qualidade da carne é o teor de gordura, que está relacionado com suculência, sabor e maciez. Além de ser um indicador de qualidade organoléptica, o teor de lipídios faz parte da composição centesimal da carne, que deve ser analisada para cumprir as novas determinações do Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional, obrigatórias para carne e produtos cárneos. A análise de lipídios, além de ser cara e trabalhosa, gera resíduos tóxicos para o homem e o meio ambiente. Portanto, a utilização de outros métodos, mais baratos e menos poluentes, para estimar o teor de gordura na carne é desejável e o cálculo do coeficiente de correlação e da equação de regressão entre o teor de umidade e gordura pode representar uma importante alternativa. No presente trabalho foram feitas determinações de teores de lipídeos e umidade em 150 amostras de carnes de diferentes raças e com esses dados obtidas equações estimando a porcentagem de lipídios a partir do teor de umidade para cada raça analisada.

Lipídios – Umidade – Carne Bovina