



**PERFIL LIPÍDICO DO MÚSCULO *Longissimus dorsi* DE BÚFALOS DA RAÇA
*MURRAH***

Simon, S.J.G.B., Bragagnolo, N.

Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – UNICAMP, Campinas, São Paulo, e-mail: neura@fea.unicamp.br

A carne bubalina pode tornar-se uma boa alternativa para a produção e o consumo de carnes, uma vez que sua composição nutricional apresenta teor lipídico reduzido e uma boa proporção de ácidos graxos. Dentre as quatro raças existentes no Brasil, a raça *Murrah* destaca-se por ser uma das principais em fornecimento de leite e carne. No presente estudo, foram analisadas 6 amostras em triplicata, do corte *longissimus dorsi*, de carne de búfalo da raça *Murrah* provenientes do frigorífico COWPIG, da cidade de Boituva/SP, com o objetivo de determinar seu perfil lipídico. O teor de lipídios totais foi de 1,33 g/100g e dentre os 16 ácidos graxos separados, identificados e quantificados por cromatografia gasosa, 6 são saturados (48%), 3 monoinsaturados (47%) e 7 poliinsaturados (6%). Ocorreu maior predominância do ácido oléico (18:1n-9) 309,1 mg/100g, do ácido palmítico (16:0) 159,4 mg/100g e do ácido esteárico (18:0) 155,2 mg/100g. A razão n6/n3 foi de 2,5:1, valor inferior quando comparado a outros tipos de carne e dentro das recomendações nutricionais. A qualidade nutricional do perfil lipídico da carne bubalina revelou que a relação Σ hipocolesterolêmicos/ Σ hipercolesterolêmicos (HH) foi de 2,09, a razão poliinsaturados e saturados (P/S) foi de 0,11, o índice de aterogenicidade (IA) de 0,52 e o de trombogenicidade (IT) de 1,53, valores desejáveis do ponto de vista nutricional, segundo a literatura. Os resultados obtidos revelam que a carne de búfalo apresenta uma composição lipídica benéfica a saúde do consumidor, podendo acarretar em um maior incentivo a sua produção e consumo.

Agradecimentos: CAPES, CNPq, FAPESP e Frigorífico COWPIG.