



COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS EM BOLOS A BASE DE CARNE E FÍGADO SUÍNOS

Srebernich, S.M.¹; Baggio, S.R.²; Gonçalves, G.M.S.³

¹Faculdade de Nutrição – Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas, São Paulo, ²Centro de Química de Alimentos e Nutrição Aplicada, ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, ³Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: srebernich@puc-campinas.edu.br

A quantidade de gordura na formulação dos produtos cárneos, seu nível de saturação e sua composição em ácidos graxos são os fatores de maior importância para a qualidade do produto e para a saúde do consumidor. Assim, o presente trabalho teve por objetivo determinar a composição em ácidos graxos, de três formulações (padrão, A, B) de bolo de carne sendo que nas formulações A e B foram adicionados 9,98% e 13,31% de fígado suíno, respectivamente. Essas formulações A e B foram desenvolvidas visando atender 15% e 20% da recomendação diária de ferro para crianças entre 2 e 6 anos de idade. A composição em ácidos graxos foi determinada por cromatografia gasosa (CG) após conversão da fração lipídica em ésteres metílicos de ácidos graxos. A identificação dos ácidos graxos foi realizada através da comparação do tempo de retenção dos ácidos graxos da amostra e padrões, a quantificação foi por normalização de área e os resultados foram expressos em g/100g de amostra. Os resultados mostraram que a adição de fígado suíno causou uma redução no teor dos ácidos graxos totais (23,29%; 18,88%; 16,00%, respectivamente formulação padrão, A e B). Observou-se também que os principais ácidos graxos presentes nos bolos de carne foram palmítico, esteárico, oléico e linoléico, representando juntos 92,14%, 92,06% e 91,81% do total de ácidos graxos presentes nessas formulações. Comparativamente, a presença dos demais ácidos graxos nessas formulações foi insignificante. Quando se considera os ácidos graxos totalizados em grupos verifica-se que ocorreu redução dos ácidos graxos saturados em função da adição de fígado suíno. Partindo-se da formulação padrão essa redução foi de 18,36% para a formulação A e de 28,30% para a formulação B. Referente à presença dos ácidos graxos monoinsaturados obteve-se valores de 11,30, 8,68 e 7,46 g/100g para as formulações padrão, A e B, respectivamente, sendo o principal componente o ácido oléico com teores variando de 10,53, 8,10 e 6,96 g/100g. Nos bolos de carne os ácidos graxos insaturados e saturados representam aproximadamente 71% e 29%, respectivamente. O baixo nível de ácidos graxos saturados representa uma vantagem para esse tipo de produto.