



Características químicas da carne suína obtida a partir da técnica de imunocastração

CIPOLLI¹, K. M. V. A. B. BAGGIO², S. R.; ALMEIDA³, M. A.; ALVES⁴, M. R. C.; SOUZA², A. S.; SILVA², M. G.; SILVEIRA⁵, E. T. F.

1 - Pesquisador, LAFISE/CCQA/ITAL, Campinas-SP (kciipolli@ital.sp.gov.br)

2 - Pesquisador, LQ/CCQA/ITAL, Campinas-SP

3 - Estagiário Pós Graduando LAFISE/CCQA/ITAL – ESALQ-USP- Piracicaba-SP

4 – Assistente Pesquisa, CTC/ITAL, Campinas-SP

5 - Pesquisador, CTC/ITAL, Campinas-SP

A Imunocastração é uma tecnologia nova no Brasil (desde 2007) e é utilizada para evitar sabor e odor indesejáveis na carne suína (odor de macho inteiro). A aceitação pelos consumidores da carne obtida desse processo é comprovada, mas o conhecimento de suas características requer aprofundamento. O sabor e o aroma da carne são promovidos pela presença de gordura, açúcares, sais, peptídeos e ácidos graxos. Os ácidos graxos constituintes da gordura intramuscular desempenham um papel importante no desenvolvimento das características físicas, químicas e sensoriais. A dieta dos animais, o sexo, a castração, a idade, o peso, o genótipo e a localização na carcaça são fatores que influenciam na composição de ácidos graxos na carne. Os efeitos das proteínas sobre o sabor se devem a uma enorme variação e interação de suas estruturas químicas como cadeias de aminoácidos, seus grupos terminais e hidrofóbicos. Algumas pesquisas relacionam o desenvolvimento de sabor de carne suína com o teor de tiamina, no entanto ainda não são conclusivas. O objetivo desta pesquisa foi estudar a composição da carne suína (*Longissimus dorsi*) de animais imunocastrado (IC), castrado fisicamente (CF) e inteiro (IT), através do perfil de ácidos graxos e dos teores de colesterol, aminoácidos totais e tiamina. Na composição centesimal e no teor de colesterol, confirmou-se teores maiores para CF (3,75 e 31 mg/100g), intermediários para IC (3,40 e 29mg/100g) e menores para IT (2,06 e 30 mg/100g). IC apresentou maior teor de ácido linoléico (18:2n-6), CF maior teor de ácido oleico (18:1n-9), enquanto que IT apresentou maior diversidade de ácidos graxos. A razão de ácidos graxos poliinsaturados/saturados de IC (0,25) e IT (0,35) se aproximaram da proporção recomendada na literatura de 0,45. Na somatória dos aminoácidos, a carne obtida de CF apresentou ($p \leq 0,05$) menor teor (24,83 g/100g) que IC (25,94 g/100g), não diferindo ($p > 0,05$) de IT (25,86 g/100g). Quanto ao teor de tiamina CF (0,83g/100g) e IC (0,78 g/100g) não diferiram ($p > 0,05$) entre si e apresentaram teores maiores ($p \leq 0,05$) que IT (0,65 g/100g). Possivelmente esses resultados possam explicar as diferenças de aceitação da carne suína proveniente de diferentes gêneros. Os resultados também indicam que as características da carne de IC contribuem para o melhor sabor, aroma e saudabilidade da carne suína.