



DETERMINAÇÃO DE RANCIDEZ E TEORES DE COLESTEROL EM PRODUTOS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DO NOROESTE DO ESTADO DO RS.¹

Graciele Daiana Funck², Gislaine Hermanns³, José Maria Soares⁴. UNIJUÍ

A comercialização de derivados cárneos, por pequenos produtores, é bastante expressiva em feiras livres na região Noroeste do Estado do RS. O processamento de carnes bovina e suína é uma maneira de proporcionar o aumento da renda de pequenos produtores rurais, além de prolongar sua vida-de-prateleira. A transformação desta matéria-prima em salames coloniais, costelas defumadas, charque, bacon e torresmo têm ganhado a preferência dos produtores rurais. Possivelmente, a procura destes produtos coloniais pela população ocorre devido à idéia de que a produção caseira é de melhor qualidade, o que muitas vezes não é verdade, já a maioria dos produtos são feitos longe dos padrões e das Boas Práticas de Fabricação exigidos pela legislação. Os derivados cárneos citados anteriormente por serem, na sua maioria, produtos ricos em gordura ou adicionados desta, são fontes de colesterol. Este faz parte de diversos processos vitais às células. Porém, para a comunidade médica, tem relevada importância, já que pode ser responsável por diversas doenças cardiovasculares. Para conferir sabor característico e aumentar a vida útil de carnes costuma-se submetê-las a processos químicos e físicos. O cozimento, a exposição ao sol e a defumação são exemplos destes processos. Estas técnicas de conservação podem provocar profundas alterações na composição química, principalmente da gordura presente nestes alimentos e ainda, podem acelerar os processos de rancificação destes produtos. Visando avaliar os produtos derivados de carnes comercializados em feiras livres, quanto à rancidez, umidade, lipídios e teor de colesterol, coletaram-se amostras de salames coloniais de suíno, charque, costelas defumadas, bacon e torresmo oriundos dos municípios de Giruá, Ijuí, Santa Rosa e Santo Ângelo. As análises de umidade foram realizadas segundo a A.O.A.C. Os lipídeos totais foram obtidos de acordo com BLIGH-DYER. Os teores de colesterol foram determinados segundo o método colorimétrico de BOHAC. Para análise de rancidez, avaliou-se o índice de TBA (ácido tiobarbitúrico) segundo recomendações de ARAÚJO. Após a realização das análises, observou-se que o torresmo foi o produto que possuía menor teor de umidade, em média 1,7% e o salame colonial foi o que continha o maior, em média 54%. As amostras de torresmo foram as que apresentaram maior quantidade de lipídeos, em média 39% e as de charque as que possuíam menor teor lipídico, em média 3,5%. As amostras de costela defumada foram as que continham mais colesterol, em média 79 mg/100 g e as de torresmo as que possuíam o menor teor, em média 47 mg/100 g de produto. Observou-se também, que nenhuma das amostras de salame e bacon encontrou-se rancificadas, ou seja, nenhuma apresentou teores de TBA maiores que 2 mg de malonaldeído/kg de produto, sendo este o limite citado por MAIA & OGAWA. Pôde-se visualizar também, que uma amostra de costela defumada, duas de charque e três de torresmo apresentaram sinais de rancificação. Com esta pesquisa visualizou-se que os produtos analisados são ricos em lipídeos e colesterol. Percebeu-se, também, que não houve uma relação direta entre os teores de lipídeos e colesterol, já que o torresmo foi o produto que continha o maior teor de lipídeos, em média 39%, porém um dos menores teores de colesterol,



47 mg/100 g e o charque foi o produto com menor quantia de lipídeos, em torno de 3,5% e com um dos mais altos teores de colesterol, em média, 67 mg/100 g de produto. Constatou-se, também, que seis das vinte e sete amostras analisadas apresentaram sinal de rancidez e que esta ocorreu em produtos que sofreram maturação prolongada.

¹ Núcleo de Alimentos - UNIJUÍ Campus Santa Rosa

² Química Industrial de Alimentos - UNIJUÍ

³ Prof^a Química Industrial de Alimentos - UNIJUÍ

⁴ Prof. Química Industrial de Alimentos - UNIJUÍ