

AVALIAÇÃO COMPARATIVA FÍSICO-QUÍMICA DE CARNE SUÍNA COM PRESENÇA OU NÃO DE RACTOPAMINA

Pesquisador(es): SCARATTI, Dirceu; ANSILIERO, Alecssa; GEREMIAS, Rodrigo.

Curso: Farmácia, Mestrado em Ciência e Biotecnologia

Área: Ciências da Vida

Resumo: A ractopamina é um agonista B-adrenérgico muito utilizado nas dietas de suínos em terminação por proporcionar um redirecionamento dos nutrientes com a função de reduzir a gordura e aumentar a deposição de carne magra na carcaça. Esta pesquisa teve como objetivo identificar as alterações físico-químicas em carne suína com a presença do promotor de crescimento ractopamina, verificada mediante ensaio de Enzyme Linked ImmunonoSorbent Assay. O delineamento do estudo foi realizado em carne suína, especificamente em 20 amostras de músculo (lombo). Analisou-se em triplicata a proteína, gordura, umidade, resíduo mineral e pH em observância a metodologia descrita na Association of Official Analytical Chemis (2000). Aplicou-se um planejamento estatístico com amostras não pareadas e priorização da composição centesimal para os dois grupos (com e sem a presença de ractopamina), através do teste estatístico T (Student) e significância de 95%. Não houve alterações significativas nos parâmetros de resíduo mineral e gordura ($p>0,05$) entre os grupos avaliados. Observou-se, porém, alterações significativas para a umidade e proteína ($p<0,05$). Além do T-test, foram gerados gráficos de superfície de resposta, observando-se que o grupo de amostras com presença de ractopamina aumentou significativamente a presença de proteína e umidade, demonstrou também, que o nível de gordura aumenta, porém em menor relação. o pH manteve-se em níveis próximos a 5,50. Conclui-se, portanto, que a presença de ractopamina influenciou diretamente na deposição de proteína e umidade em amostras de lombo suíno.

Palavras-chave: B-adrenérgico. Ractopamina. Proteína. Umidade. Lombo suíno.

E-mails: dirceu.scaratti@unoesc.edu.br - alecs_sa@hotmail.com.