

## VARIAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DE CAPRINOS SERRANOS ECÓTIPO JARMELISTA COM DIFERENTES GRAUS DE MATURIDADE

Monteiro A<sup>I</sup>, Silva S<sup>II</sup>, Azevedo J<sup>II</sup>, Teixeira A<sup>II</sup>, Silva C<sup>I</sup>, Castilho MC<sup>IV</sup>, Ramos F<sup>IV</sup>, Silveira MI<sup>IV</sup>

<sup>I</sup> ESAV Escola Superior Agrária de Viseu, Quinta da Alagoa, 3500-606 Viseu

<sup>II</sup> UTAD Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Quinta dos Prados, 5001-801 Vila Real

<sup>III</sup> ESAB Escola Superior Agrária de Bragança, Quinta de S. Apolónia, 5301-855 Bragança

<sup>IV</sup> CEF - Grupo de Bromatologia - Faculdade Farmácia Universidade Coimbra, Rua do Norte 3000-295 Coimbra, Portugal

email:  
belafranchini@fcna.up.pt

O teor de gordura da carne dos caprinos é inferior em 47 e 54% relativamente à da carne dos bovinos e dos ovinos, respectivamente. A maior parte da gordura daqueles animais situa-se na cavidade abdominal, sendo retirada aquando da obtenção da carcaça, reduzindo desta forma o teor de gordura subcutânea o que, sob o ponto de vista de saúde, pode ter efeitos benéficos em relação à carne de bovinos e de suínos. Este estudo teve como objectivo caracterizar a carne de carcaças de caprinos machos e fêmeas desde os 10% até aos 40% de maturidade. Utilizaram-se 21 machos e 21 fêmeas, da raça caprina serrana ecótipo jarmelista, alimentados em prado de sequeiro natural. Quando os animais atingiram o grau de maturidade para abate, este foi efectuado após um jejum de 24 horas. As amostras de cada carcaça foram obtidas por dissecação, sendo o músculo e a gordura triturados e homogeneizados por forma a obter uma amostra de músculo e de gordura (gordura subcutânea com a gordura intermuscular). As amostras foram armazenadas a -18°C até as análises serem efectuadas. A determinação da Humidade foi realizada pelo método II da NP- 1614 (1979). A determinação da proteína bruta foi efectuada pelo método de Kjeldhal, segundo a NP- 1612 . Para a determinação da gordura utilizou-se método de Soxhlet, segundo a NP- 1224 (1982). Com os resultados obtidos verifica-se que os caprinos são animais com baixo teor de tecido adiposo, apresentando os machos ligeiramente mais músculo, mais osso e menos gordura do que as fêmeas. Os teores de gordura na carcaça de caprino foram de 12,5% e 14,5% para os machos e as fêmeas respectivamente. Nas fêmeas, contrariamente aos machos, a distribuição da gordura, faz-se tanto no músculo como no tecido adiposo. Constatou-se também que as fêmeas apresentavam teores de proteína ligeiramente mais elevados (21,7%) do que os machos (20,9%) sem contudo haver diferença significativa entre os grupos. Quanto ao conteúdo mineral também não se observaram diferenças estatisticamente significativas. Verifica-se assim que a carne dos caprinos é uma fonte de carne magra e quando consumida como parte integrante de uma dieta variada, equilibrada e em associação com o exercício físico, esta carne é saudável e benéfica, podendo contribuir para a prevenção de algumas patologias, nomeadamente as doenças cardiovasculares.