



Levantamento sobre o nível de colesterol em cortes cárneos e produtos de origem suinícola

WARLEY lemes GONÇALVES * ¹, MICHELLY barbosa FALLEIROS ¹, TAISA rocha gomes da SILVA ², THAMARA nascimento de SOUSA ³.

* ¹ Discentes do Curso de Zootecnia / UEG – São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil;

² Docente da UEG, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil

³ Discente do curso de Ciências Biológicas / Pontifícia Universidade Católica de Goiás

*warley.lemes123@gmail.com

A carne suína é a principal fonte proteica de nível mundial, representando quase a metade da produção e do consumo de carne. O colesterol é basicamente um indicador de hormônios e vitaminas que são necessários para a manutenção da saúde animal e organizam os processos vitais relacionados à reprodução. Com o levantamento sobre os níveis de colesterol encontrados em diferentes cortes de carne suína objetiva-se compreender e informar, quanto o consumidor pode consumir diariamente os produtos de origem suinícola. A carne suína é uma carne vermelha e um alimento rico em nutrientes, a qual apresenta muitos benefícios à saúde humana. Possui uma riqueza em proteínas, ácidos graxos monoinsaturados, vitaminas do complexo B e diversos minerais. A concentração de gordura e calorias é variada. A carne suína apresenta baixo nível de colesterol em comparação com outras carnes. A qualidade da carne suína pode variar de acordo com Ph, perda de água por exsudação, cor e macies, de acordo com o grupo genético animal, distinção entre sexo e diferenças entre pesos de abate. O colesterol é uma composição de extrema importância na qualidade de vida dos animais, este elemento é muito importante por ser um controlador hormonal e manter o controle de vitaminas como precursor da manutenção vital do organismo. Por volta de 70% total do colesterol é produzido pelo próprio organismo, e o restante é extraído de origem animal. Valores encontrados na literatura para colesterol em carnes variam vagamente. A média de todos os cortes é de 30 mg/100 g referente a carne suína crua, já em comparação com a carne bovina os valores são estarrecedores, possuem uma média de 114 mg/100 g. Em comparação, os cortes lombo e bife é de 49 mg/100 g com a pele de frango que se encontra com 104 mg/100 g. Dependendo da literatura, os dados podem ser distintos, pois, vários fatores podem influenciar na coleta destes números, tais como exposição a umidade, tempo de abate, pH post-mortem dentre outros fatores. A carne suína além de rica em nutrientes como vitaminas, sais minerais, ela é bastante nutritiva e de boa qualidade para a saúde humana. O seu nível de colesterol é consideravelmente baixo em comparação a outros produtos de origem cárneos ou em comparação com outros produtos industrializados. Este alimento tanto in natura quanto embutido ou enlatado possui baixa concentração de colesterol, o que eleva o consumo de outros produtos para que o controle de colesterol no organismo seja estável.

Palavras-chave: colesterol, composição da carne, melhoramento genético, saúde, suínos.

Agradecimentos: À UEG pela oportunidade.