RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE PARINTINS

Ian Pontes Souza (ianpontes500@gmail.com)

Antônio Fábio Lopes De Souza (afabiofish@gmail.com)

Suanny Beatriz Silva Lira (lirasuanny@gmail.com)

Geane Carvalho Farias (geanef390@gmail.com)

Introdução: No município de Parintins são consumidos e comercializados uma diversidade significativa de produtos e subprodutos de origem animal. Pouco se sabe sobre os aspectos nutricionais destes alimentos que possam auxiliar pesquisadores, profissionais da saúde na prescrição de dietas para indivíduos e ou grupos afetados com problemas de nutrição. O presente trabalho visa fornecer dados seguros a profissionais da saúde e nutrição no trabalho realizado com comunidades locais. Objetivo: Determinar a composição centesimal de alimentos de origem animal; Quantificar as diversas categorias de alimentos comercializados nas feiras e mercados; Elaborar tabela nutricional com dados referentes a cada alimento avaliado. Metodologia: Amostras foram coletadas nos mercados e feiras locais em todo período de execução do projeto. As amostras foram processadas no laboratório de nutrição animal da UFAM/Parintins. As análises foram realizadas de acordo com métodos preconizados pela A.O.A.C. e adotadas pelo Instituto Adolfo Lutz São Paulo, 2008. Resultados: As carnes de mamíferos como Veado Manteiro, Carneiro e

Capivara apresentaram baixos teores de lipídeos, sendo classificadas como carnes magras. A carne de capivara apresentou maior teor proteico (22,07%) e baixo teor de lipídeos (2,3%), evidenciando superior valor nutricional. Esses resultados indicam que a carne de capivara apresenta um perfil mais equilibrado, com potencial para aplicação alimentar e tecnológica. Os pescados in natura como a arraia e cuiu-cuiu apresentaram elevados teores de umidade e baixos teores de lipídios. A arraia apresentou teor de umidade de 81,08%, superior ao observado no cuiu-cuiu (78,03%), o que indica maior suscetibilidade à deterioração microbiológica e redução da vida de prateleira, em função da maior atividade de água no tecido muscular. O reduzido teor de lipídeos à 0,73%, permite classificar esse pescado como extremamente magro. Essa condição é considerada favorável, visto que a carne de arraia contribui para a ingestão de proteínas de alto valor biológico (16,91%) com menor aporte calórico, sendo indicada em dietas hipolipídicas e no manejo de distúrbios metabólicos, como obesidade e dislipidemias. O piracuí de bodó apresentou baixo teor de umidade (13,43%) e altos teores de proteína (34,23%), lipídios (11,14%) e cinzas (6,58%), evidenciando o efeito da desidratação na concentração de nutrientes e maior estabilidade do produto. Conclusões: A carne de animais silvestres apresenta características de carne magra e saudável para o consumo humano, também evidenciado na carne arraia, que apresenta as mesma características nutricionais que os pescados mais consumidos do baixo amazonas.

Palavras-chave: composição centesimal; qualidade de alimentos; valor nutricional.