

RESUMO

De modo geral a carne de animais silvestres tem demonstrado valor nutritivo superior à dos animais domésticos por ter uma proporção maior de proteínas e menor de gordura. No entanto não há registro de um método mais viável de abate e sobre o conhecimento da qualidade da carne de tartarugas criadas em cativeiros. Assim elaborou-se um experimento em parceria com o CENAQUA (Centro Nacional de Quelônios do Amazonas) e a Pró-fauna (localizada em Iguape - SP) com o objetivo de estudar o abate, a qualidade, a vida de prateleira e a comercialização da carne de tartaruga-da-amazônia criada em cativeiro. Separou-se dois grupos compostos por 28 animais (14 fêmeas e 14 machos), insensibilizou-se um grupo com dióxido de carbono (CO₂) e outro grupo com gelo. O tempo médio em minutos para a insensibilização com uso de CO₂ foi de 10,57 e 10,14, com o uso do gelo foi de 22,86 e 25,71, (respectivamente fêmeas e machos). Após a insensibilização os animais estavam relaxados, com o pescoço flácido e projetado para fora do casco. A temperatura corpórea média foi maior (18,39 °C) para os animais insensibilizados com CO₂ do que com o gelo (14,93 °C). Obteve-se um rendimento médio de carcaça de 38,94% para as fêmeas e 37,99% para os machos. O pH médio inicial e final nas carcaças insensibilizadas com CO₂ foi de 6,87 e 5,74, e com o uso do gelo foi de 6,73 e 5,81 respectivamente. Na estocagem da carne por 120 dias a -10 °C, o pH variou de 5,81 a 6,30 e o teor de BVT variou de 11,34 a 17,62 g/100g. A carne tem coloração semelhante à de frango, com teor proteico variando de 16,68 a 18,02%, lipídeos de 2,61% a 1,88, colesterol de 49,86 a 50,71 mg/100g, valor calórico de 88,92 a 89,30 Kcal/100g, respectivamente para fêmeas e machos. A carne é rica em ácidos graxos ω9 (ácido oléico e araquidônico). Rica também em cálcio, fósforo e potássio. De textura macia, com força de cisalhamento médio de 3,6 kg, teores de colágeno de 651 e 582 mg/100g e hidroxiprolina de 81,40 e 72,86 mg/100g, respectivamente para fêmeas e machos. No teste de aceitabilidade a carne obteve média de 7 pontos indicando que as pessoas gostaram regularmente.

Palavras chaves: Carne de tartaruga, abate, qualidade de carne, valor nutricional, vida de prateleira.