

AValiação da Capacidade de Retenção de Água na Carne do Marrecão (*NETTA PEPOSACA*). Sérgio Castaman¹, Fernando V. Rodrigues¹, José Luís Quadro¹, Maria Teresa Osorio², Juvêncio L.O.F.Pouey² (Departamento de Zootecnia – FAEM – UFPel).

O Marrecão (*Netta peposaca*) é um representante da família Anatidae, na qual fazem parte todos os gêneros de cisnes, patos e marrecos. Esta espécie vive ao longo do litoral, na metade sul do Rio Grande do Sul, em lagos com vegetação aquática e arrozais. A criação desse animal em cativeiro possibilita a utilização da carne como fonte alternativa de proteína através da produção de carnes especiais. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da carne dessa espécie através da determinação da capacidade de retenção de água (CRA), que é um parâmetro de grande importância sensorial, já que uma carne com menor capacidade de retenção de água implica em uma carne com pouca suculência. A capacidade de retenção de água é um parâmetro bio-físico-químico que pode ser definido como sendo maior ou menor nível de fixação de água nas cadeias actino-miosina componentes do músculo. Para essa determinação foram avaliados 41 exemplares, que apresentaram peso médio 1,125g. Após a realização da biometria, retirou-se duas amostras de carne de cada peito. Para avaliação da CRA, utilizou-se o método de pressão, segundo a técnica de WEISMIER - PEDERSEN variante de GRAU & HAMM (1953) e modificada por SIERRA (1973), utilizando-se uma amostra de 5 g de carne, triturada finamente e colocada entre dois papéis filtro circulares de 12.5 cm de diâmetro. Isola-se a parte superior e inferior com Placas de Petri colocando-se em cima um peso de 2,250 kg durante 5 minutos, após determina-se a diferença de peso da amostra e calcula-se em percentagem o que foi liberado para o papel filtro. Esta espécie apresentou uma CRA média de 21,3%, sendo muito próximo para outras aves da mesma família (22%), bem como algumas espécies de mamíferos, como ovinos (16 a 22%), concluindo-se que a carne dessa espécie apresenta uma boa qualidade.