NOTA TÉCNICA Nº 009/2021

ORIENTAÇÃO SOBRE GORDURA PRESENTE NOS QUIBES

Está Nota Técnica tem o objetivo de esclarecer sobre o conteúdo de gordura presente no quibe de carne bovina.

Primeiramente é importante lembrarmos que as carnes são compostas biologicamente por tecido muscular, tecido conjuntivo e tecido adiposo (gorduras). As gorduras geralmente são encontradas em meio as células da carne e sua distribuição depende da localização da peça em questão (ao redor dos órgãos, entre os músculos ou em volta destes, e diretamente sob a pele). Sendo assim, quando retiramos a gordura aparente a carne ainda mantém uma quantidade desse macronutriente intrinsecamente. Cabe ressaltar que as carnes vermelhas, especialmente as de origem bovina, possuem uma composição de tecido gorduroso maior que outras espécies de animais, como as aves, por exemplo.

Em relação ao sensorial, a gordura concede a carne maciez e sabor, por isso, cortes com maior teor de gordura, como a picanha e a costela, ganham notoriedade no mercado de carnes vermelhas. Elucidamos na Tabela I a quantidade de gordura em 100g de carne em cortes comercializados:

Tabela I – Teor de gordura (g) por 100g de carne cozida/grelhada/assada:

CORTE BOVINO	TEOR DE GORDURA A CADA 100 GR
Alcatra	12,0
Cupim	28,6
Picanha	19,5
Costela	27,7
Músculo	6,7
Lagarto	9,1
Patinho/coxão duro	8,1
Ponta de peito	27,0

Fonte: Tabela de Composição de Alimentos. NEPA/UNICAMP – 4 ed.rev.,e ampl., 2011.

No que diz respeito ao quibe enviado pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar, o produto é desenvolvido especialmente para atender os alunos, tendo no processo de compra a especificação de como ele deve ser composto pela indústria, garantindo assim que os educandos recebam alimentos adequados e saudáveis. Em

sua lista de ingredientes observamos que obedecendo a regra da Anvisa para rotulagem, onde a lista de condimentos deve estar em ordem decrescente - do ingrediente em maior quantidade para o menor, a carne bovina está em maior quantidade na composição, o que contribuí para o teor de gordura presente.

IMAGEM I – Lista de ingredientes Quibe

Nome comercial: **KIBE CONGELADO DE CARNE BOVINA 60gr - IQF**
Ingredientes: Carne bovina sem osso, água, trigo integral, sal, cebola desidratada, óleo vegetal, hortelã, desidratado, trigo para kibe, pimenta preta e antioxidante.
Registro de rotulagem no MAPA/DIPOA - SIF sob nº 0154/4644.

Fonte: Ficha técnica do produto.

Na legislação e no Padrão de Identidade e Qualidade seguido pelo programa, o produto quibe pode conter o índice de até 10% de gordura em sua composição, ou seja, para cada 100g de produto é permitido até 10g de gordura, aderindo os parâmetros para cortes bovinos de carne magra. Para garantir que a indústria está atendendo aos nossos critérios, são realizados testes em laboratório. O laudo laboratorial do quibe demostrou que o produto atende os parâmetros previamente estabelecidos.

Por fim, frisamos que para manter a qualidade da alimentação aos alunos e diminuir a ingestão de óleos e gorduras, não é aconselhado que sejam ofertados alimentos fritos. Recomendamos que o quibe seja assado, seguindo as instruções indicadas na embalagem do produto.

Atenciosamente,

Andréa Bruginski
Nutricionista Responsável Técnica
RG: 4.553.700-5

De acordo,

Ângelo Marco Mortella
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 182/2020