

**Ministrante:** Dr.<sup>a</sup> Daisa Hakbart Bonemann – PPGCEM-UFPel

**Data:** 08/05/2024, quarta-feira, **09h**

**Local:** Miniauditório do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos

**Título:** “Influência dos Métodos de Cocção na Concentração Elementar, Bioacessibilidade e Proteínas em Carne Ovina”

**Title:** “Influence of Cooking Methods on Elemental Concentration, Bioaccessibility, and Proteins in Sheep Meat”

**Resumo:** O consumo de carnes é de grande importância para a dieta humana, pois possuem uma grande variedade de nutrientes benéficos a saúde. Além de uma variedade de aminoácidos, que são constituintes das proteínas, capazes de suprir as necessidades diárias de proteínas. Diversos tipos de carnes são consumidos pelo mundo, acarretando uma grande demanda por esses produtos. A carne ovina está entre os tipos de carnes que são consumidos mundialmente, embora esse consumo ainda seja bem inferior a outros tipos (bovina, suína e frango). No Brasil, esse consumo é maior nos estados da Bahia e Rio Grande do Sul. No entanto, é observado um aumento no consumo de carne ovina em outros estados brasileiros, o que pode estar relacionado ao crescimento da população e da faixa rentável, os novos hábitos alimentares e culturais e os fatores nutricionais que a carne ovina apresenta como a elevada quantidade de proteínas, além de vitaminas e elementos essenciais como Ca, Fe, K, P e Zn. Porém, a qualidade nutricional da carne pode ser afetada pelos sistemas de criação, espécies e alimentação disponível para os animais. Antes de ser consumida, a carne pode passar por diferentes tratamentos térmicos como cocção em água, fritar, assar, entre outros. O preparo da carne para o consumo pode acarretar alterações na disponibilidade dos nutrientes, interferindo na sua absorção pelo sistema digestivo, ou seja, sua biodisponibilidade. Sendo assim, o objetivo do presente seminário é abordar diferentes métodos de cocção da carne ovina antes do consumo e a influência na concentração elementar bioacessível.

**Abstract:** The consumption of meat is of great importance for the human diet, as it provides a wide variety of health-beneficial nutrients. In addition to a variety of amino acids, which are constituents of proteins, capable of meeting daily protein requirements. Various types of meats are consumed worldwide, leading to a high demand for these products. Sheep meat is among the types of meat consumed globally, although this consumption is still much lower than other types (beef, pork, and chicken). In Brazil, this consumption is higher in the states of Bahia and Rio Grande do Sul. However, an increase in sheep meat consumption is observed in other Brazilian states, which may be related to population growth and income levels, new dietary and cultural habits, and the nutritional factors that sheep meat presents, such as high protein content, as well as vitamins and essential elements like Ca, Fe, K, P, and Zn. However, the nutritional quality of meat can be affected by rearing systems, species, and available feed for the animals. Before consumption, meat can undergo different heat treatments such as boiling, frying, roasting, among others. The preparation of meat for consumption can lead to changes in nutrient availability, affecting their absorption by the digestive system, or in other words, their bioavailability. Therefore, the objective of this seminar is to address different

cooking methods of sheep meat before consumption and their influence on bioaccessible elemental concentration.

**Sobre a palestrante:** Formada no curso Técnico em Química pelo Instituto Federal Sul-Riograndense, (2012), Bacharelado em Química de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas (2017), Mestre em Química com ênfase em Química Analítica (2019), Doutora em Ciências com ênfase em Química Analítica (2023) pelo Programa de Pós Graduação em Química da Universidade Federal de Pelotas. Tem experiência na área de Química Analítica nos seguintes temas: preparo de amostras, análise de elementos essenciais e potencialmente tóxicos por técnicas de espectrometria atômica e estudos de bioacessibilidade em alimentos. Atualmente, é Pós Doutoranda do Programa de PósGraduação em Ciências e Engenharia de Materiais da UFPel, atuando em pesquisas direcionadas ao desenvolvimento de alimentos visando o bem estar animal do projeto Inova Cluster - FAPERGS/RS.