

Este trabalho é a continuação de um projeto que visa um melhor aproveitamento da carne do Jacaré do Pantanal (*Caiman crocodilus yacare*). Em uma primeira etapa realizou-se o estudo das propriedades físico-químicas da matéria-prima. A carne, foi coletada na Cooperativa de Criadores de Jacaré do Pantanal, Cáceres -MT. A composição centesimal, os índices bioquímicos e o perfil gás cromatográfico da fração lipídica, foram determinados segundo metodologia oficial da A.O.A.C., enquanto que as determinações microbiológicas foram realizadas conforme Manual do Lanara. Os resultados indicam: umidade 77,44%, cinzas 0,89%, lipídios 1,10%, proteínas 18,51%, carboidratos 2,06%, índice de peróxidos 8,66 meq/Kg, índice de saponificação 177,57 mg/g, índice de iodo 77,08 g/100g, índice de acidez, em ácido oleico, 13,06%. Observou-se também que a gordura da carne apresentou uma quantidade considerável dos ácidos graxos oleico e linoleico. Quanto a caracterização microbiológica a carne apresentou-se dentro dos padrões aceitáveis para as análises de Coliformes Fecais, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* e *Vibrio cholerae*. Neste estudo pode-se observar que a carne possui um bom teor protéico, baixo teor de lipídios, índices bioquímicos aceitáveis, considerável quantidade de ácidos graxos C18:1 e C18:2.