



IV WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA E CIÊNCIA ANIMAL
E VI ENCONTRO CIENTÍFICO DA ZOOTECNIA



28 e 29 de setembro de 2017
Aquidauana, MS

Tratamento químico da cama de frango sobre as características sensoriais da carne de frango de corte

Andrey Sávio de Almeida Assunção^{1*}, Claudia Marie Komiyama¹, Juliana de Fatima Pereira de Lima², Nariane Silva Gonçalves², Ana Cláudia Ferreira de Andrade², Ednaldo Antonio de Andrade², Willian Cezar Maba², Diandra Nathaly de Araujo Bet²

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Ciências Agrárias, MS, Brasil

²Universidade Federal de Mato Grosso, Campus de Sinop, MT, Brasil

* andreysavio@outlook.com

A utilização de tratamento químico com acidificantes na cama de frango durante o vazio sanitário possui o potencial de melhorar o ambiente interno dos aviários por diminuir a volatilização de amônia e melhorar o bem-estar das aves, apresentando como consequência efeitos benéficos na qualidade da carne. Assim, objetivou-se avaliar o efeito de acidificante em cama de frango sobre as características sensoriais da carne de frango de corte. Utilizou-se quatro aviários comerciais de pressão positiva com 22.300 aves em cada e densidade de 12 aves/m² com cama de 6° reutilização. Aplicou-se na cama o acidificante a base de sulfato de cálcio ativado com ácido sulfúrico e filossilicato expandido, sendo 700g/m² no pinteiro antes do alojamento dos pintinhos e 300g/m² no restante do aviário após 14 dias do alojamento. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com dois tratamentos, sendo dois aviários tratados e dois sem qualquer tratamento. Aos 42 dias de vida, as aves foram abatidas em frigorífico comercial e coletou-se 10 peitos desossados por tratamento para a realização da análise sensorial. Os filés de peito de frango foram cozidas em chapa elétrica até atingir a temperatura interna de 85°C e servidas imediatamente aos 14 provadores. Avaliou-se aparência, aroma, sabor, maciez, suculência, mastigabilidade e aceitação geral através da escala não estruturada de nove pontos. Os resultados foram analisados pela ANOVA e as médias comparadas pelo teste Tukey (5%) no programa estatístico SISVAR. O uso do acidificante na cama de frango como forma de tratamento da mesma não alterou a aparência, aroma, sabor, maciez, suculência, mastigabilidade e aceitação geral da carne de frango. Os filés das aves criadas em cama acidificada e controle apresentaram valores próximos ao muito bom para a aparência da carne (6,98 e 6,68, respectivamente), aroma (7,07 e 7,00, respectivamente), sabor (6,68 e 6,55, respectivamente), suculência (5,92 e 5,69, respectivamente) e mastigabilidade (6,38 e 6,27, respectivamente). A aparência e aroma da carne desperta o consumo, e o sabor interage com as sensações do gosto e ao aroma. Essas características estão ligadas a memória sensorial dos consumidores e associadas a aceitação ou rejeição do produto. A maciez da carne apresentou valores próximo ao extremamente macio para ambos tratamentos de cama, acidificado e controle (3,09 e 3,15, respectivamente). Estes parâmetros se relacionam a estrutura miofibrilar e a quantidade de água intramuscular, ou seja, quanto mais água fixada no músculo, maior a maciez da carne. E também interagem ao estresse ambiental durante o processo de criação, já que aves submetidas a estresse prologado tem um rápido gasto das reservas de glicogênio durante o abate, propiciando carne mais rígida. A aceitação geral apresentou valores próximos ao muito bom para as aves criadas em cama acidificada e controle (6,60 e 6,64, respectivamente) indicando que as propriedades sensoriais do peito de frango foram mantidas. Assim, conclui-se que utilizar acidificante na cama de frango não promove alterações nas características sensoriais da carne de frango.

Palavras-chave: aparência, maciez, peito de frango.