



V WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA E EM CIÊNCIA ANIMAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

03 A 04 de Outubro de 2018

Local: FAMEZ/UFMS

RENDIMENTO DE CARÇA E CARNE DE CORTES DE FRANGOS DE CORTE DE CRESCIMENTO LENTO ABATIDOS EM DIFERENTES IDADES

Larissa Albuquerque Rosa SILVA^{*1}, Karina Márcia Ribeiro de Souza NASCIMENTO¹, Charles KIEFER¹, Marina de Nadai BONIN¹, Thiago Rodrigues da SILVA¹, Luanna Lopes PAIVA¹, Henrique Barbosa de FREITAS¹, Violeta André MACIE¹, Natália Ramos Batista CHAVES¹, Maurício Silva ROSA¹

*Autor correspondente: larissalbuquerquerosa@gmail.com

¹Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Realizou-se este trabalho com o objetivo de avaliar os rendimentos de carcaça e carnes de cortes de frangos de corte de crescimento lento abatidos em diferentes idades. O estudo foi desenvolvido no Laboratório Experimental em Ciência Avícola da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. Foram alojados 600 pintainhos machos e fêmeas de um a 84 dias de idade da linhagem pescoço pelado branco, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial 2x3, sendo duas dietas e três idades de abate, com 5 repetições de 20 aves cada, totalizando 30 unidades experimentais. As dietas experimentais foram elaboradas à base de milho e farelo de soja, sendo uma formulada para atender as exigências nutricionais de aves de reposição semipesadas, de acordo com Rostagno et al. (2017) e em outra foi utilizado núcleo comercial com inclusão de acordo com as recomendações do fornecedor. Ração e água foram fornecidas à vontade. As aves foram criadas de forma intensiva durante todo período experimental. Aos 56, 70 e 84 dias de idades foram abatidas cinco aves por tratamento. Após 24 horas obteve-se o peso de carcaça fria, em seguida os cortes foram separados e desossados. O rendimento de carcaça foi calculado pela relação entre o peso de carcaça fria e o peso corporal, e os rendimentos de carne de cortes foram determinados pela relação entre o peso da carne do corte e o peso de carcaça fria. Não foi observada interação entre os fatores dieta e idade de abate. Não foi observada diferença significativa para os rendimentos de carcaça fria e carne de coxa entre as diferentes idades e dietas. Os rendimentos de carne de peito (56 dias: 23,07%; 70 dias: 24,55%; 84 dias: 24,65%) e sobrecoxa (56 dias: 14,63%; 70 dias: 16,87%; 84 dias: 17,11%) apresentaram diferença entre as idades, em que os rendimentos aos 70 e 84 dias não diferiram entre si, entretanto, foram superiores ao rendimento aos 56 dias, para ambos os cortes. Dessa forma, pode-se dizer que frangos de corte de crescimento lento podem ser abatidos a partir de 70 dias sem prejudicar os rendimentos de carcaça e carne dos cortes.

Palavras-chave: carne de peito, composição corporal, idade de abate, pescoço pelado,