



## 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

### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE DE CRESCIMENTO LENTO ABATIDOS EM DIFERENTES IDADES**

Luanna Lopes Paiva COPAT\*<sup>1</sup>; Karina Márcia Ribeiro de Souza NASCIMENTO<sup>1</sup>; Charles KIEFER<sup>1</sup>; Marina de Nadai BONIN<sup>1</sup>; Henrique Barbosa de FREITAS<sup>1</sup>; Violeta André MACIE<sup>1</sup>; Thiago Rodrigues da SILVA<sup>1</sup>; Natalia Ramos Batista CHAVES<sup>1</sup>; Larissa Albuquerque Rosa SILVA<sup>1</sup>; Mauricio Silva ROSA<sup>1</sup>.

\*Autor correspondente: lu.paiva.lobes@gmail.com

<sup>1</sup>Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Campo Grande, Mato Grosso do Sul, Brasil.

Objetivou-se determinar as características físico-químicas da carne de frangos de corte de crescimento lento abatidos em diferentes idades. Foram utilizados 600 pintainhos não sexados de um dia de idade, pescoço pelado branco da Avifran®, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 2x3 (duas dietas e três idades de abate: 56, 70 e 84 dias) com 5 repetições de 20 aves. Os tratamentos consistiram em dietas formuladas à base de milho e farelo de soja: uma atendendo as exigências nutricionais para aves de reposição semipesadas e outra com a utilização de mistura com núcleo comercial (inclusão de 5%). No dia da análise, as carnes foram descongeladas e realizaram-se as avaliações de pH, cor, perda por cocção e força de cisalhamento. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey (5%). Não foi observada interação entre os fatores dieta e idade de abate para as carnes dos cortes peito e coxa. Para a variável força de cisalhamento, houve interação entre dieta e idade de abate. Observou-se maior força de cisalhamento aos 84 dias em aves alimentadas com ração formulada, em relação as aves abatidas aos 56 e 70 dias que não diferiram entre si. Os valores para perda por cocção e cor foram diferentes entre as idades para carne de sobrecoxa. A perda por cocção aos 84 dias foi superior a 56 e 70 dias não diferindo entre si para essas idades. Em relação à cor da carne de sobrecoxa, verificou-se que a luminosidade (L\*) foi inferior para aves abatidas aos 84 dias de idade e as idades 56 e 70 não diferiram entre si. Entretanto, aos 84 dias, a carne de sobrecoxa apresentou tendência para o vermelho (a\*) superior aos 56 dias e não diferiu das aves abatidas aos 70 dias. Pode-se dizer que as características físico-químicas da carne de peito e coxa não são influenciadas pela dieta e idade de abate. Aos 84 dias, a carne de sobrecoxa perde mais água no cozimento, necessita de maior força para rompimento das fibras e é mais escura.

**Palavras-chave:** Cor, força de cisalhamento, frango tipo caipira, pescoço pelado, perda por cocção.