



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*¹; Karina Márcia Ribeiro de Souza NASCIMENTO¹; Charles KIEFER¹; Marina de Nadai BONIN¹; Henrique Barbosa de FREITAS¹; Violeta André MACIE¹; Thiago Rodrigues da SILVA¹; Natalia Ramos Batista CHAVES¹; Larissa Albuquerque Rosa SILVA¹; Mauricio Silva ROSA¹.

*Autor correspondente: lu.paiva.lopes@gmail.com

¹Universidade 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.