

## ANÁLISE SENSORIAL DE FILÉS DE PEITO DE FRANGO COM WOODEN BREAST

Jacqueline Rosa De Souza (jakrosasouza@gmail.com)

Claudia Marie Komiyama (claudiakomiyama@gmail.com)

Andrey Sávio De Almeida Assunção (andreysavio@outlook.com)

Rodrigo Garófallo Garcia (rodrigogarcia@ufgd.edu.br)

Erika Rosendo De Sena Gandra (erika.sena@gmail.com)

Bruna Barreto Przybulinski (bruna-b@hotmail.com)

A produção da carne de frango tem crescido significativamente nos últimos anos, devido ao aumento do interesse dos consumidores pela carne de frango. Desta forma foram necessárias medidas para aumentar a produção de aves em menor tempo, o que ocasionou o aparecimento de vários problemas, como a miopatia emergente conhecida como peito amadeirado (Wooden breast), que vêm causando alterações tanto na aparência como na qualidade da carne, porém ainda possui poucos estudos quanto a sua ocorrência e causas. A miopatia peito amadeirado se caracteriza por endurecimento no músculo do peito, que pode ser encontrado em todo o músculo, mas é mais comum na parte cranial do mesmo. O objetivo deste estudo foi avaliar as características sensoriais da carne de peito de frango de corte proveniente de diferentes graus de peito amadeirado. As amostras de filés de peito de frangos de corte foram obtidas a partir de um frigorífico sendo coletados 30 filés de peito de frangos de corte conforme o grau da miopatia Wooden breast (normal, moderado ou severo). Os filés foram cozidos até alcançar a temperatura interna de 85 °C e servidas imediatamente aos provadores. Utilizou-se o teste de aceitação por escala hedônica de nove pontos e avaliados os seguintes parâmetros: intensidade de aroma, aroma estranho, sabor, sabor estranho, maciez, suculência e mastigabilidade. Estas avaliações foram realizadas por um painel composto por 100 provadores não treinados no Laboratório de Tecnologia de Carnes – FCA/UFGD, com idade entre 18 e 56 anos. Os resultados foram submetidos a análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância, através do programa estatístico SAS (9.0, 2004). Não foram observadas diferenças significativas entre os graus de peito amadeirado para as avaliações de intensidade de aroma, aroma estranho e sabor estranho. Houve diferença significativa para o sabor, maciez, suculência e mastigabilidade. O sabor característico de frango foi melhor evidenciado nos filés de peito amadeirado de grau 2 quando comparado ao controle e grau 1, que não diferiram entre si. Segundo os provadores, os filés com peito amadeirado de grau 1 e grau 2 apresentaram melhor maciez e mastigabilidade quando comparados aos filés sem a presença dessa miopatia (controle). Os filés com o peito amadeirado de grau 2 apresentaram maior suculência, seguido do grau 1 e controle, sendo que os filés sem miopatia apresentaram a menor suculência. Dessa forma é possível concluir que os provadores identificaram melhor sabor, maciez, suculência e mastigabilidade nos filés acometidos pela miopatia peito amadeirado.