

ANALISE DE ASPECTOS QUALITATIVOS DO MUSCULO PECTORALIS MAJOR EM FRANGOS ACOMETIDOS PELA MIOPATIA WOODEN BREAST

Elieser Leao (elieser_zootecnia@outlook.com)

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

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

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

Renata Aparecida Martins (renata.martins_02@hotmail.com)

Thaiano Iranildo De Sousa Silva (thaianosousas@gmail.com)

Com a necessidade de intensificação na produção avícola, a fim de abater aves com maior peso em menor tempo, houve um intenso melhoramento no rendimento de carcaça dos frangos, principalmente aumento dos cortes peito e coxa, porém alguns problemas têm sido identificados e relacionados a esse rápido crescimento como desnaturação dos filamentos de miosina e encolhimento de miofibrilas que provoca enrijecimento e manchas avermelhadas no peito. Comumente confundida com lesões causadas durante o transporte, frigoríficos tem identificado danos musculares principalmente na região da musculatura peitoral maior (Pectoralis Major) essas lesões são conhecidas como miopatia peitoral, e uma das miopatia identificadas é o peito amadeirado (Wooden Breast – WB). O objetivo do estudo foi avaliar os aspectos qualitativos (pH, capacidade de retenção de água, perda por gotejamento e coloração) do músculo Pectoralis major de frangos de corte acometidos pela miopatia Wooden Breast. O experimento foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Carnes – FCA/UFGD, Dourados – MS. Foram coletados 150 filés de peitos de frangos de corte oriundos de um frigorífico comercial. As aves pertenciam a linhagem comercial Cobb 500®, com 40 dias de idade e peso médio de 3,066 kg. Os filés foram classificados através da palpação e da avaliação visual, tendo como base o grau de severidade da miopatia Wooden Breast, onde grau 0 (peito normal ou ausência de miopatia), grau 1 (peito com miopatia intermediária ou moderada) e grau 2 (peito com miopatia severa). Os aspectos qualitativos (pH, capacidade de retenção de água, perda por gotejamento e coloração foram avaliados). Os valores de pH foram maiores ($P < 0,05$) para os peitos que continham a miopatia WB. Para capacidade de retenção de água não houve diferença significativa ($p < 0,05$), comparando o peito normal com os de graus 1 e 2 de WB. Para o parâmetro luminosidade não houve diferença estatística ($p > 0,05$) entre os tratamentos. As perdas por gotejamento foram maiores ($P < 0,05$) para os peitos com grau 1 e 2 de miopatia quando comparados ao peito sadio. Os maiores valores para tonalidade vermelho, foram observados nos músculos com grau 2 de miopatia ($P < 0,05$) e menores nos músculos com grau 1. Houve diferença significativa para valores de amarelo ($P < 0,05$), sendo maiores em peitos que apresentavam graus 1 e 2 de miopatia. Portanto conclui-se que a condição Wonden Breast para peito de frangos de corte está diretamente relacionada ao rápido crescimento das aves, podendo causar percas econômicas pela mudança na qualidade sensorial e de processamento devido as alterações significativas de pH e de coloração da carne.