

AVALIAÇÃO DA MACIEZ DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE COM MIOPATIA PEITORAL

Wellington Dos Santos (well_dos_santos@hotmail.com)

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

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

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

Claudia Marie Komiyama (claudiakomiyama@gmail.com)

Jacqueline Rosa De Souza (jakrosasouza@gmail.com)

A incidência de miopatia em frango de corte localizado no músculo Pectoralis major, tem uma relação direta em diminuir a qualidade da carne e consequentemente, impactar negativamente a cadeia avícola. O objetivo da pesquisa foi avaliar as características de qualidade dos filés de peito de frangos de corte, após 24 horas post-mortem, com diferentes graus de wooden breast (peito amadeirado). As aves pertenciam a linhagem comercial Cobb-500 oriundos da Grande Dourados (MS), e com 40 dias de idade. Foram utilizados 150 filés de peitos de frangos de corte, classificados através de avaliação visual conforme o grau de severidade em: peito normal (grau 0), peito com miopatia moderada (grau 1) e peito com miopatia severa (grau 2). O experimento foi realizado no laboratório de carne da Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD, localizada na cidade de Dourados – MS. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, composto por três tratamentos (grau 0, 1 e 2) e 50 repetições, perfazendo 150 unidades experimentais. Foram avaliados perda por descongelamento (PPD), perda por cozimento (PPC) e força de cisalhamento (FC). Para PPD as amostras foram identificadas e congeladas até o dia da análise e assim deixadas por 24 horas por 4°C até descongelar. Já para perda por cozimento os filés foram colocados para cozinhar em banho-maria a 85°C por 30 minutos e, logo após, deixou-se as amostras chegar a temperatura ambiente. As amostras que foram cozidas para a perda por cozimento foram aproveitadas para a realização da análise de força por cisalhamento, onde foram cortadas em paralelepípedos com dimensões de 1x1x2 cm e colocadas de forma que as fibras estavam orientadas no sentido perpendicular às lâminas do aparelho texturômetro TAXT 2i (Stable micro Systems). Os resultados foram submetidos ao programa estatístico SAS 9.0 e as médias foram ajustadas e comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância, através do comando PROC MIX. Os filés com graus 1 e 2 da miopatia wooden breast apresentaram 31,5% e 33,56% de perdas por cozimento, respectivamente, sendo maiores ($P<0,05$), em relação ao grau 0 (controle), que foi de 28,14%. Os resultados de força de cisalhamento ($P<0,05$), foi maior no grau 0, onde seu valor foi de 3,03 kgf, já o grau 1 e 2 foi de 2,08 kgf e 1,83 kgf, respectivamente. Os resultados da perda por descongelamento também foram significativos ($P<0,05$) e observou-se maior perda no grau 0 (10,70%) e menor no grau 2 (9,13%), tendo o grau 1 com intermediário (9,51%). A miopatia peitoral wooden breast alterou a fibra muscular, de forma que houve aumento da perda por cozimento e redução da força de cisalhamento e da perda por descongelamento das amostras avaliadas.