MEDIDAS FÍSICAS DE FILÉS DE PEITO DE FRANGOS DE CORTE COM WOODEN BREAST AOS 40 DIAS DE IDADE

Erique Ferreira Porfirio (erique_targinoporfirio@hotmail.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)
Wellington Dos Santos (well_dos_santos@hotmail.com)

O aumento na demanda de carnes de frango fez com que o setor avícola aumentasse sua produção, aumentando a taxa de crescimento e o rendimento de peito de frangos de corte, mas esse processo levou ao surgimento, ao mesmo tempo, de defeitos musculares. A miopatia conhecida como peito amadeirado (Wooden breast), vem trazendo sérios problemas econômicos as indústrias de carne de frango. Portanto, o objetivo desse estudo foi avaliar as medidas físicas dos filés de peito de frangos de corte com diferentes graus de wooden breast (normal, moderado ou severo). Foram coletados 150 filés de peito de frangos da linhagem comercial Cobb 500®, com 40 dias de idade e peso médio de 3,066 kg, oriundos de um frigorífico comercial do município de Dourados-MS. Os filés foram classificados visualmente quanto ao grau de severidade, sendo: grau zero (peito normal ou ausência de miopatia), grau 1 (lesão intermediária ou moderada) e grau 2 (lesão severa). Após a classificação e descrição das alterações, as amostras foram encaminhadas e mantidas sob refrigeração (5ºC) no Laboratório de Tecnologia de Carnes – FCA/UFGD, Dourados – MS. Com 24 horas post-mortem, foram feitas as pesagens e as dimensões dos filés (espessura, comprimento e largura) utilizando-se de um paquímetro digital e régua. Os resultados foram submetidos ao programa estatístico SAS, analisados pela ANOVA e as médias foram ajustadas e comparadas pelo teste de Tukey, através do comando PROC MIX, sendo considerado significativo $P<0,05$. Os peitos coletados acometidos com wooden breast de grau 1 (294,28 g) e grau 2 (290,00 g) apresentaram maior peso em relação aos filés de peito sem a lesão (258,97 g), indicando que frangos de maior peso são mais propensos a essa anomalia no filé de peito. Os filés de grau 2 apresentaram menor comprimento (16,96 cm) em relação aos peitos de grau zero (17,30 cm) e grau 1 (17,72 cm), que não diferiram entre si. A largura não apresentou efeitos significativos sobre os filés de peito entre os graus de miopatia (graus 0: 8,82 cm, graus 1: 8,95 cm e graus 2: 8,92 cm). A espessura dos filés de peito aumentou conforme o aumento do grau de severidade da miopatia: 29,25 mm (grau 0), 31,83 mm (grau 1) e 33,22 mm (grau 2). Estes resultados indicam que filés de grau 1 e 2 acometidos com wooden breast possuem maior espessura em relação aos filés normais (grau 0), devido a presença de uma proeminência rígida localizada na parte cranial do filé. Deste modo, pode-se concluir que o aparecimento do peito amadeirado está relacionado com o alto rendimento peitoral, proporcionando nas alterações musculares nos filés de peito de frangos de corte.