

QUALIDADE DE CARNE DE FRANGOS DE CORTE AOS 35 DIAS DE IDADE PROVENIENTES DE DIFERENTES IDADES DE MATRIZES

Inessa Steffany Torres De Oliveira (inessatorres@gmail.com)

Claudia Marie Komiyama (claudiakomiyama@gmail.com)

Fernando Alberto Benitez Dos Santos (ferbenitz@gmail.com)

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

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

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

Devido à evolução sucedida no desenvolvimento dos frangos de corte, vários fatores podem influenciar em seu desempenho e qualidade de carne. A idade da matriz influencia na qualidade e composição dos ovos, visto que matrizes mais velhas produzem ovos mais pesados, contudo apresentam menor espessura de casca. A qualidade da carne das aves é de suma importância, devido suas características sensoriais, quanto aparência e maciez que são exigidas para a satisfação do consumidor. O presente trabalho objetivou avaliar a qualidade da carne de peito de frangos de corte abatidos aos 35 dias de idade oriundos de matrizes em pico e final de produção. O experimento foi desenvolvido no Aviário Experimental de Frangos de Corte localizado no Setor de Avicultura na Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Grande Dourados, na cidade de Dourados/MS. Foram utilizados pintinhos com idade de um dia de idade, da linhagem Cobb 500® distribuídas em 24 boxes, criadas com a densidade de 14 aves/m². O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado (DIC) com duas idades de matrizes (pico e final de produção) com seis repetições por tratamento e 40 aves por repetição. Aos 35 dias foram selecionados três frangos por repetição, com variação de $\pm 10\%$ de peso médio. Após o abate as carcaças foram resfriadas e os peitos desossados armazenados para que as análises de qualidade fossem realizadas com 24 horas post-mortem. Para a determinação da qualidade de carne foram utilizados os seguintes parâmetros: drip-loss, capacidade de retenção de água (CRA), pH e cor objetiva (L*, a* e b*). Os dados foram submetidos à análise de variância e comparação de médias utilizando Teste Tukey (5%) pelo PROC MIXED do SAS® 9.3. De acordo com os resultados não foram observadas diferenças significativas ($p>0,05$) para os parâmetros analisados. O fato de não haver diferença na qualidade de carne entre os frangos provenientes de matriz nova e matriz velha

pode ser justificado por se tratar de aves provenientes do mesmo grupo genético. Da mesma forma como as aves foram criados nas mesmas instalações, ração e manejos, isso pode ter refletido em uma uniformidade na qualidade da carne. Conclui-se que as diferentes idades das matrizes não afetam a qualidade da carne de frangos de corte aos 35 dias de idade.