EFEITO DA IDADE DA MATRIZ SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE MACHOS AOS 42 DIAS DE IDADE

Bruna Barreto Przybulinski (bruna-b@hotmail.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)

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

Na avicultura atual o melhoramento genético, a nutrição e as condições ambientais favoreceram os elevados índices zootécnicos, principalmente o ganho de peso das aves. A idade da matriz também influencia nesses resultados, visto que o peso do pintainho varia de acordo com o ovo, que consequentemente sofre interferência do peso e idade da matriz. A qualidade da carne produzida é de suma importância, pois é através das características qualitativas que a indústria obtém maior tempo de prateleira, e o consumidor determina seu perfil de compra. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da carne do peito de frango de corte aos 42 dias de idade, oriundos de matrizes com idades diferentes. O experimento foi realizado no aviário experimental da Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD. Utilizou-se 480 pintainhos machos de um dia (Cobb 500®), divididos de acordo com as idades das matrizes de origem (final e pico de produção), em seis repetições com 40 aves cada. Com 42 dias de idade, três aves de cada repetição foram abatidas, totalizando 36 aves, realizados os cortes das carcaças e o peito desossado foi mantido refrigerado a temperatura de 5ºC. Após 24 horas post-mortem, foram realizadas as análises de qualidade de carne no peito de frango. As análises de pH foram mensuradas por pH-metro portátil inserido no músculo Pectoralis major. A cor objetiva foi determinada por espectrofotômetro, e avaliaram-se os parâmetros L* (luminosidade), a* (teor de vermelho) e b* (teor de amarelo). Para capacidade de retenção de água, utilizou-se amostras de 2g que foram submetidas a prensa de 10kg por 5 minutos, sendo calculado a porcentagem de perda de água nesse processo. Os resultados foram submetidos à análise de variância e comparação de médias utilizando Teste Tukey (5%)

pelo PROC MIXED do SAS® 9.3. Não houve diferença estatística (P<0,05) da idade da matriz sobre as características de qualidade de carne (CRA, pH, e cor) em frangos de corte machos de 42 dias de idades. Dessa forma, conclui-se que frangos de corte machos de matrizes em pico e final de produção, não diferem na qualidade da carne de peito aos 42 dias.