



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, COLÁGENO E ÍNDICE DE FRAGMENTAÇÃO MIOFIBRILAR DE CARNE DE FRANGO DE CORTE COM MIOPATIA PEITORAL

FOLADOR, Hindyra Marihellym¹ (hindyrafolador@gmail.com); **ASSUNÇÃO, Andrey Sálvio de Almeida²** (andreysavio@outlook.com); **KOMIYAMA, Cláudia Marie³** (claudiakomiyama@ufgd.edu.br); **BARBOSA, Deivid Kelly⁴** (dkellybarbosa@gmail.com); **Vivian Aparecida Rios de⁴** (viviancastilho@live.com); **SANTOS, Wellington dos¹** (well_dos_santos@hotmail.com).

¹Discente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UNESP - Botucatu;

³Docente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados.

⁴Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados;

Com o avanço da indústria de produção animal, o aumento do rendimento do músculo do peito em frangos de corte através da seleção genética, nota-se a modificação da estrutura morfológica desses tecidos musculares. A miopatia *wooden breast* (WB), miodegeneração na carne de frango, influencia diretamente na qualidade final da carne e em sua composição muscular. O propósito do estudo foi analisar os efeitos dos graus de miopatia *wooden breast* em peitos de frango de corte avaliando composição centesimal, colágeno e índice de fragmentação miofibrilar. Este experimento foi conduzido na Universidade Federal da Grande Dourados. As aves eram provenientes de frigorífico comercial cadastrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF) da cidade de Dourados-MS. 150 amostras de filés de peito com miopatia *Wooden breast* (50 filés normais, 50 filés moderados e 50 filés severos) embaladas e congeladas foram utilizadas para posteriores análises. Utilizaram-se amostras da porção caudal para composição química, que após pré secagem, foram moídas para determinação dos teores de umidade, proteína bruta, extrato etéreo e matéria mineral. O teor de colágeno total, avaliado na porção caudal do músculo, foi calculado a partir do teor de hidroxiprolina. O índice de fragmentação miofibrilar (IFM), determinado na porção ventral do músculo, foi estimado de acordo com a técnica adaptada da literatura. Os dados foram analisados utilizando a opção ANOVA e as médias foram ajustadas e comparadas pelo teste de Tukey, através do comando PROC MIXED pelo software SAS 9.4, considerando significativo quando $P < 0,05$. Filés com graus severos apresentaram maiores teores de umidade. Os teores de cinzas diminuíram conforme o grau de severidade da miopatia. A proteína bruta (PB) foi menor nos filés acometidos por miopatia moderada e severa. Os teores de colágeno aumentaram de acordo com o grau de severidade da miopatia. A razão colágeno/Proteína bruta aumentou conforme o grau de severidade da miopatia. Os teores de lipídeos foram maiores nos filés com graus moderado e severo. Da mesma forma, a relação lipídeos/Proteína bruta foram maiores nos filés com graus moderado e severo. O maior IFM foi observado em filés acometidos por miopatia severa e o menor valor verificado em filés normais, enquanto que os filés com grau moderado exibiram valores intermediários. Filés com grau moderado e severo da miopatia desempenharam maiores efeitos prejudiciais na característica de composição química, tendo maior teor de colágeno e IFM.

Palavras-chave: peito amadeirado, peito de frango, *Wooden Breast*.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.