ENEPEX
ENCONTRO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
13º ENEPE UFGD - 10º EPEX UEMS
PESQUISA E TECNOLOGIA: AÇÕES PARA UM FUTURO SUSTENTÁVEL

QUALIDADE DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE CRIADOS EM CAMA TRATADA COM ACIDIFICANTES EM DIFERENTES PERÍODOS SAZONAIS

PORFIRIO, Erique Ferreira[1] (erique_targinoporfirio@hotmail.com); **KOMIYAMA, Claudia Marie**[2] (claudiakomiyama@gmail.com); **CASTILHO, Vivian Aparecida Rios**[3] (viviancastilho@live.com); **LIMA, Juliana de Fátima Pereira**[4] (julianafatimapl@gmail.com); **SOUZA, Jacqueline Rosa**[1] (jakrosasouza@gmail.com); **BURBARELLI, Maria Fernanda de Castro**[5] (fariakita@gmail.com);

[1]Discente do curso de Zootecnia da FCA/UFGD – Dourados;
[2]Docente do curso de Zootecnia da FCA/UFGD – Dourados;
[3]Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD - Dourados;
[4]Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia ICAA/UFMT – Sinop;
[5]Bolsista PNPD/CAPES, Faculdade de Ciências Agrárias/UFGD - Dourados;

Com o crescimento da produção de frango e o aumento dos preços e/ou escassez dos materiais utilizados como cama, tornou-se comum a reutilização das camas de frango. Contudo, a reutilização da cama por vários ciclos de produção pode trazer impactos negativos nas características de carcaça. O objetivo do trabalho foi de avaliar a utilização de redutores de pH na cama de frangos de corte em quatro período sazonais afim de melhorar o bem-estar das aves e consequentemente a qualidade da carne. O experimento foi conduzido no município de Sinop/MT em quatro aviários comerciais com 22.300 aves Cobb 500, sendo dois com camas tratadas com acidificantes e dois sem adição de acidificante. Aos 42 dias de idade as aves foram submetidas ao abate e 24 horas *post mortem* feitas as análises de pH e cor objetiva, sendo L* (luminosidade), a* (vermelho) e b* (amarelo). Os dados foram submetidos ao teste de normalidade e avaliados por análise de variância e submetidos ao teste de Scott-Knott a 5% utilizando interação entre os diferentes períodos sazonais e o uso do condicionador químico. Os diferentes períodos sazonais (1º ao 4º período) e o uso de acidificante na cama não apresentaram interação sobre a qualidade da carne. A acidificação da cama alterou o pH na carne deixando-o mais elevado (5,99 com e 5,94 sem redutor), além disso apresentaram diferentes parâmetros nos diferentes períodos sazonais (1º-6,24, 2º-5,87, 3º-5,95 e 4º-5,86) em que os frangos criados no 2º e 4º período foram semelhantes e dentro dos parâmetros desejáveis, porém inferiores em comparação aos frangos de corte criados na cama durante o 1º e 3º períodos sazonais que diferiram entre si. A aplicação de acidificantes na cama não alterou o teor de L* (46,99 e 47,15 com e sem acidificante, respectivamente). Os filés apresentaram diferentes valores de luminosidade nos diferentes períodos sazonais, sendo que as médias de valor de L* (1º-45,21, 2º-47,95, 3º-46,32 e 4º-46,60) diferiram entre si, onde o 1° período apresentou valores abaixo do desejável, e os demais apresentaram diferenças. A acidificação da cama alterou os teores de a* (3,40) e b* (3,65) nos peitos de frango quando comparados aos peitos criados sobre a cama sem tratamento (a* 3.59 e b* 4,19). Já os teores de b* para os frangos criados no 1º período apresentaram menor intensidade de b* (2,58) quando comparado aos demais períodos (2º-4,26, 3º-4,76 e 4º-3,82). Da mesma maneira os peitos de frango diferiram os teores a* durante os diferentes períodos sazonais (1º-3,41, 2º-2,99, 3º-3,79 e 4º-3,90). Conclui-se que a utilização do acidificante não influenciou na qualidade da carne, contudo o período pluviométrico promove modificações sobre a qualidade.

Palavras-chave: Filé, redutor de pH, cor objetiva.

Agradecimentos: A UFGD pelo apoio financeiro e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.