



PREFERÊNCIAS E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS NO CONSUMO DE PEITO DE FRANGO CONFORME GRAUS DE SEVERIDADE DE *WOODEN BREAST*

BARBOSA, Deivid Kelly¹ (dkellybarbsa@gmail.com); **ASSUNÇÃO, Andrey Sávio de Almeida**² (andreysavio@outlook.com); **SERPA, Felipe Cardoso**³ (felipe.c.serpa@gmail.com); **CASTILHO, Vivian Aparecida Rios**¹ (viviancastilho@live.com); **BUENO, João Paulo Tiburcio**⁴ (joaopaulozootecnista10@gmail.com); **SANTOS, Wellington**⁴ (well_dos_santos@hotmail.com)

¹Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados;

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

³Discente do curso de Zootecnia da UFSM/CESNORS – Palmeiras das Missões;

⁴Discente do curso de Zootecnia da UFGD - Dourados;

Caracterizada por dureza palpatória, presença de estrias brancas visíveis entre as fibras musculares e pequenas hemorragias distribuídas multifocalmente, a miopatia *wooden breast* (WB) torna-se uma das principais causas da redução de qualidade da carne de peito de frango da atualidade e que pode impactar o comportamento de compra e nos atributos sensoriais pelos consumidores. O objetivo deste trabalho foi avaliar as características sensoriais e preferência de consumo em filés de peito conforme o grau de severidade da miopatia *wooden breast* (WB). O experimento foi conduzido no Laboratório de Análise de Produtos Agropecuários – FCA / UFGD, Dourados-MS. Selecionou-se 30 filés de peito de frangos de corte conforme o grau da miopatia *wooden breast* (10 filés normais, 10 filés moderados e 10 filés severos). Os filés foram embalados com papel alumínio e aquecidos em grill em torno 300 °C por 16 minutos. Após instruções aos provadores, as amostras foram servidas fornecendo 2 pedaços de carne de acordo com o grau da miopatia em placas de petri de vidro devidamente codificadas. Os testes foram realizados por um painel composto por 100 provadores não treinados com idade entre 18 e 56 anos de ambos os sexos (37 homens e 63 mulheres). Utilizou-se o teste de aceitação por escala hedônica não estruturada de 9 pontos e o teste de preferência por ordenação. Solicitou-se aos provadores para que comparassem cada amostra em relação aos atributos sensoriais (Intensidade de aroma, aroma estranho, sabor, sabor estranho, maciez, suculência e mastigabilidade). Utilizou-se o programa SAS para avaliar as características sensoriais e os testes de aceitação por escala hedônica e preferência por ordenação, onde os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) a 5% de probabilidade e as médias comparadas pelo teste de Tukey e Friedman, respectivamente. Não houve diferença para as variáveis intensidade de aroma, aroma estranho e sabor entre os graus de severidade da miopatia WB pelos provadores. Já para os demais atributos sensoriais, sendo: melhor sabor, maciez, mastigabilidade e suculência, os provadores demonstraram preferência aos filés acometidos por miopatia severa, seguida da moderada e por último (menor preferência) o grau normal. Pode se justificar essa preferência, pelo maior teor de lipídeos e maior fragmentação das fibras musculares nos graus mais acometidos pela miopatia, bem como considerar a variação do paladar dos consumidores, sugerindo que o ser humano é capaz de analisar e interpretar as características sensoriais dos filés de acordo com o grau de severidade da miopatia *wooden breast*. As melhores características sensoriais e preferência de consumo verificadas pelos provadores, ocorreram nos filés acometidos pela miopatia WB moderada e severa.

Palavras-chave: lesão, miopatia, peito amadeirado.

Agradecimentos: A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão de bolsa de mestrado ao primeiro autor.