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

IDADE DA MATRIZ SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DE PEITO DE FRANGOS DE CORTE AOS 49 DIAS DE IDADE

ALMEIDA, Gustavo Henrique Joazeiro[1](gustavojoaz@hotmail.com); KOMIYAMA, Claudia Marie[2] (claudiakomiyama@gmail.com); SANTOS, Fernando Alberto Benitez[1] (ferbenitz@gmail.com); CASTILHO, Vivian Aparecida Rios[1] (viviancastilho@live.com); Maria Fernanda de Castro[3] (fariakita@gmail.com); SOUZA, Jacqueline Rosa[4] (jakrosasouza@gmail.com)

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

A qualidade da carne de frango pode ser afetada diversos fatores, entre eles a idade de abate, linhagem, sexo e a idade da matriz. A idade da matriz pode afetar diretamente a qualidade dos ovos férteis, visto que aves mais jovens produzem ovos menores e, consequentemente, pintinhos menores que, provavelmente, não se desenvolverão como os pintinhos oriundos de matrizes mais velhas, que produzem ovos maiores e de melhor qualidade, afetando diretamente na qualidade da carne do frango de corte. O presente estudo foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade da carne do peito de frangos de corte, oriundos de ovos de matrizes em pico de produção e no final de produção de ovos. O experimento foi conduzido no Aviário Experimental de Frangos de Corte na Universidade Federal da Grande Dourados, na cidade de Dourados/MS. Foram utilizados 480 pintainhos de um dia, fêmeas da linhagem Cobb 500® distribuídas em 24 boxes, criados com a densidade de 14 aves/m². O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com dois tratamentos (matriz em pico e final de produção) e seis repetições com 40 aves cada. Aos 49 dias foram selecionadas três aves por tratamento, com variação de ± 10% de peso médio, abatidas e o peito coletado para as análises de qualidade de carne, sendo analisados o *drip loss* (gotejamento), capacidade de retenção de água (CRA), pH e cor (L* -luminosidade, a*. Teor de vermelho, b*-Teor de amarelo). Os resultados foram submetidos à análise de variância e comparação de médias utilizando Teste Tukey (5%) pelo PROC MEANS do SAS®. Obteve-se diferença significativa para o teor de vermelho (a*) entre as idades das matrizes com valores de 2,36 nos peitos de frangos oriundos de matrizes em pico de produção e 1,66 no fim de produção, ou seja, os peitos de frangos de corte oriundos de matrizes mais velhas apresentaram uma cor rosa pálido, o que caracteriza uma carne menos avermelhada. Pesquisadores relatam que frangos oriundos de matrizes mais velhas possuem melhor desempenho, no entanto, a queda do pH ocorre com maior velocidade no *post mortem* tornando a carne mais pálida. Não houve diferença significativa entre os frangos provindos de matrizes em pico e final de produção para o *drip loss* (7,36 e 7,33%, respectivamente) e o pH (6,04 e 6,03, respectivamente), L* (48,38 no pico e 49,31 no fim de produção) e b* (7,71 no pico e 7,84 no fim). Os resultados obtidos foram satisfatórios, visto que valores elevados de L* indicam palidez da carne, além disso, a cor da carne (L*, a* e b*) é considerada uma das mais importantes características sensoriais em sua aparência, visto que este parâmetro pode valorizá-la ou depreciá-la aos olhos do consumidor no momento da compra. Diante disso, conclui-se que a idade da matriz não interfere sobre a qualidade de carne de peito de frangos de corte abatidos aos 49 dias.

Palavras-chave: capacidade de retenção de água, carne de frango, matriz pesada.

Agradecimentos: A UFGD e a Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo suporte financeiro e concessão de bolsa de mestrado.