INFLUÊNCIA DO SEXO E DA IDADE DE ABATE DE FRANGOS DE CORTE SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DO MÚSCULO PEITORAL

Erique Ferreira Porfirio (erique_targinoporfirio@hotmail.com)
Claudia Komiyama (claudiakomiyama@ufgd.edu.br)
Vivian Aparecida Rios De Castilho (viviancastilho@live.com)
Fernando Alberto Benitez Dos Santos (ferbenitz@gmail.com)
Bruna De Souza Eberhart (brunasouzae@hotmail.com)
Jacqueline Rosa De Souza (jakrosasouza@gmail.com)

O principal objetivo da produção avícola é uma alta produtividade, juntamente com a qualidade dos produtos finais. Como forma de atender às novas exigências do mercado, a sexagem na criação de frangos vem sendo mais utilizada, na qual o produtor ganha por oferecer frangos uniformes e com peso médio adequado a cada demanda de mercado, além da redução de custos e otimização das instalações e equipamentos. O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade da carne de peitos de frangos machos e fêmeas em diferentes idades de abate. O experimento foi realizado no aviário experimental do Setor de Avicultura da FCA/ UFGD. Foram utilizados 480 pintinhos da linhagem Cobb, distribuídos em um delineamento experimental inteiramente casualizado com dois sexos (machos e fêmeas), seis repetições e 40 aves por unidade experimental. As rações foram fornecidas ad libitum. Para a avaliação da qualidade da carne, foram selecionadas três aves por repetição e as análises foram realizadas aos 28, 35, 42 e 49 dias de idade. Após o abate foram realizadas as análises (24 horas post mortem) de pH, L* (luminosidade), a* (teor de vermelho) e b* (teor de amarelo), capacidade de retenção de água e perda por exsudação no filé direito do músculo Pectoralis major. O filé esquerdo foi utilizado para análise de perda por cocção e força de cisalhamento. O pH da carne de peito apresentou diferença significativa apenas aos 49 dias de idade, sendo o pH da carne de peito de macho (6,07) maior que das fêmeas (5,99). Houve diferença significativa para o teor de vermelho apenas para os frangos abatidos aos 49 dias, ao passo que as fêmeas (2,36) apresentaram maior intensidade quando comparadas aos machos (1,66). Para o teor de amarelo aos 28, 35, 42 e 49 dias, as fêmeas apresentaram maiores intensidades (8,30, 8,58, 8,52 e 8,35, respectivamente) quando comparados aos machos (7,83, 7,95, 7,76 e 7,20, respectivamente), não diferindo aos 21 dias. Aos 42 dias de idade, os filés de peito oriundos dos machos obtiveram maior capacidade de retenção de água (37,14% e 34,03%, machos e fêmeas). Não foram observadas diferenças significativas para a luminosidade, perda por exsudação, perda de peso por cozimento e força de cisalhamento do filé de peito de frangos de corte machos e fêmeas em nenhuma das idades. Concluímos que a qualidade da carne de peito de frangos de corte difere de forma sutil entre macho e fêmeas quando abatidos aos 21 49 dias de idade, onde os machos apresentaram maiores valores de pH e capacidade de retenção de água (49 e 42 dias respectivamente); e, menores teores de amarelo (aos 28 dias) e vermelho (a partir dos 28 dias respectivamente).