

MIOPATIAS PEITORAIS EM FRANGOS DE CORTE E SUAS CONSEQUÊNCIAS SOBRE A MACIEZ DA CARNE

Cassia Regina Teodoro

Claudia Komiyama

Maria Fernanda de Castro Burbarelli

Felipe Cardoso Serpa

Vivian Aparecida Rios de Castilho

Deyvid Ricardo Schmidt Pazuch

PPG-ENGENHARIA AGRÍCOLA/CAPES – Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD);

PPG-ENGENHARIA AGRÍCOLA/UFGD – Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD);

Contato: cassiateodoroca@gmail.com

Contato: claudiakomiyama@ufgd.edu.br

Contato: mariaburbarelli@ufgd.edu.br

Contato: felipe.c.serpa@gmail.com

Contato: viviancastilho@live.com

Contato: deyvidpazuch@hotmail.com

Dentre as características de qualidade da carne, a maciez assume posição de destaque, sendo considerada a característica sensorial de maior influência na aceitação da carne por parte dos consumidores. O objetivo desse estudo foi de avaliar a maciez da carne de frangos de corte acometidos ou não pelas miopatias White striping e Wooden breast. Para tanto, aos 35 dias de idade foram abatidas 300 aves para avaliação dos peitos quanto à presença das miopatias peitorais. Os tratamentos foram determinados e considerando filés normais (N), White striping

(WS), Wooden breast (WB), Grau 1 de White striping e Grau 1 de Wooden breast (WS1WB1); Grau 2 de White striping e Grau 1 de Wooden breast (WS2WB1); Grau 3 de White striping e Grau 1 de Wooden breast (WS3WB1); Grau 1 de White striping e Grau 2 de Wooden breast (WS1WB2); Grau 2 de White striping e Grau 2 de Wooden breast (WS2WB2); Grau 3 de White striping e Grau 2 de Wooden breast (WS3WB2). Realizou-se as análises de capacidade de retenção de água, % (CRA); Drip loss, % (DL); perda de peso por cocção, % (PPC) e força de cisalhamento, kgf/cm-2 (FC). As médias de todos os tratamentos foram comparadas entre si pelo teste de Tukey e teste de Dunnet. Não foram observadas diferenças significativas para as análises de CRA, DL e FC. Contudo, houve influência das miopatias sobre a análise de PPC em que filés acometidos com o grau mais severo de WB (Grau 2) independente do grau de WS obtiveram maiores perdas quando comparados aos filés normais (N). Quando comparados os tratamentos entre si observa-se que filés acometidos por WS independente do grau de severidade associado ao WB1 tiveram menores perdas quando comparadas aos tratamentos com WB2. Conclui-se que a miopatias Wooden breast ocasiona maior perda de água no processo de cozimento possivelmente devido à redução do teor proteico ocasionadas pela degeneração das fibras musculares acompanhadas por fibrose e lipidose. Esse fato prejudica a ligação da água no tecido conforme relatos encontrados na literatura.

Agradecimento a CAPES pela concessão da bolsa, a Vivian Castilho e todos os autores pela colaboração.