

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

OCORRÊNCIA DE MIOPATIAS PEITORAIS E QUALIDADE DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO DIFERENTES NÍVEIS DE EXTRATOS BIOATIVOS RICOS EM POLIFENÓIS

Eduardo Pereira De Souza (dudupdesouza@gmail.com)

Claudia Komiyama (claudiakomiyama@ufgd.edu.br)

Vivian Aparecida Rios De Castilho Heiss (viviancastilho@live.com)

Camille Pietra De Jesus Ferreira (camillejesus33@gmail.com)

Felipe Cardoso Serpa (felipe.c.serpa@gmail.com)

Geovana Dos Santos Heiss (geovanasheiss@gmail.com)

Levanta-se a hipótese de que a inclusão de extratos bioativos ricos em polifenóis podem influenciar na ocorrência e desenvolvimento das miopatias peitorais que afetam os frangos de corte modernos através da sua atuação como neutralizadores dos radicais livres, inibindo ou diminuindo o estresse oxidativo e influenciar os parâmetros de qualidade da carne. O objetivo deste estudo foi avaliar ocorrência das miopatias peitorais e a qualidade da carne do peito de frangos de corte alimentados com dietas contendo diferentes níveis de inclusão de extratos bioativos ricos em polifenóis (ácido tânico). Foram alojados 1.280 pintinhos de um dia, distribuídos em um delineamento experimental inteiramente casualizado composto por uma dieta basal (Controle) e três diferentes níveis de inclusão do produto comercial descrito como extrato vegetal à base de ácido tânico: 250 g/ton, 500 g/ton, 1.000 g/ton, com oito repetições, totalizando 32 unidades experimentais. Água e ração foram fornecidas ad libitum. Foram realizados abates aos 28 e 42 dias de idade e as carcaças tiveram os peitos desossados e avaliados quanto a diferentes escores de White striping e Wooden breast. Os parâmetros de qualidade da carne foram avaliados 24 horas post mortem considerando as seguintes análises:

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

Comprimento, altura e largura dos filés (cm), pH, Cor objetiva (L^* , a^* e b^*), capacidade de retenção de água (%), Drip loss (%), Perda de peso por descongelamento (%), Perda de peso por cocção (%) e força de cisalhamento (kg força/cm²). Para os dados obtidos em escores utilizou-se a teoria de modelos lineares generalizados e aplicou-se o procedimento SAS GLIMMIX. Os resultados da análise de qualidade foram submetidos pela análise de variância utilizando-se o procedimento MIXED do SAS. A inclusão de diferentes doses de extrato à base de taninos hidrolisáveis influenciou o desenvolvimento apenas da miopatia Wooden breast somente aos 42 dias de idade, onde a variável apresentou comportamento quadrático ($y=0,0000009516X^2-0,00126X+1,8876$ a/b: 0,00005) com ponto mínimo para o nível de 652 g/ton. Os parâmetros de qualidade da carne analisados aos 28 não foram influenciados pela utilização do extrato vegetal. Aos 42 dias, a análise de perda de peso por cocção apresentou comportamento linear decrescente ($y=-0,00378x+22,88951$ $r^2=0,1167$), visto que quanto maior foi a inclusão de taninos menores foram os valores de perda de peso no processo de cozimento. A análise de força de cisalhamento demonstrou comportamento quadrático ($y=0,0000007989x^2-0,00097459x+2,17653$ $r^2=0,1317$) com estimativa de ponto mínimo no nível de 609 g/ton de extrato vegetal à base de taninos. Concluímos que a inclusão do extrato à base de taninos hidrolisáveis diminuiu a severidade da miopatia Wooden breast e promoveu mais maciez ao filé das aves abatidas aos 42 dias.