

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

TANINO HIDROLISÁVEL MELHORA A MACIEZ DA CARNE DO PEITO DE FRANGOS DE CORTE

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

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

Claudia Marie Komiyama (claudiakomiyama@gmail.com)

Rodrigo Garófallo Garcia (rodrigogarcia@ufgd.edu.br)

Daniela Ferreira De Brito Mandú (danielamandu7@outlook.pt)

Geovana Dos Santos Heiss (geovanasheiss@gmail.com)

A utilização de taninos na avicultura ainda não é bem elucidada, visto que a literatura reporta que esse produto do metabolismo secundário das plantas possui efeito antinutricional para as aves. Contudo, existem pesquisas que demonstram que a atuação dos taninos depende da parte da planta que é extraído, nível de inclusão na dieta e até mesmo da localização geográfica que a planta foi cultivada. O objetivo foi de avaliar a inclusão de extrato à base de taninos, sobre os parâmetros de qualidade da carne do peito de frangos de corte. Para o experimento, 1.280 pintinhos de um dia foram distribuídos em um delineamento experimental inteiramente casualizado composto por quatro tratamentos com a inclusão de um produto comercial de extrato vegetal à base de taninos: Controle (sem adição) 250, 500 e 1.000 g/ton, com oito repetições com 40 aves cada. As rações foram formuladas de acordo com as fases pré-inicial, inicial, crescimento e final e fornecidas ad libitum. Aos 21, 28, 35 e 42 dias foram selecionadas duas aves por repetição para serem submetidas ao abate e análise da qualidade da carne do peito desossado 24 horas post mortem. Avaliou-se as variáveis de comprimento, largura e espessura (cm); pH; Cor objetiva (L^* , a^* e b^*); Capacidade de retenção de água (%); Drip loss (%); Perdas de peso por descongelamento e cocção (%); e, força de cisalhamento ($\text{kg}/\text{força}/\text{cm}^2$). Os dados foram submetidos a análise de variância utilizando-se o procedimento MIXED do SAS e as estimativas significativas foram submetidas

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

a análise de regressão polinomial. Apenas as análises de perda de peso por cocção e força de cisalhamento foram influenciadas pela adição de taninos na dieta dos frangos somente aos 42 dias. As demais análises nas demais idades não foram influenciadas estatisticamente. A análise de perda de peso por cocção apresentou comportamento linear decrescente ($y=23,169-0,0042x$, $r^2=0,1241$), ou seja, quanto maior o nível de adição de taninos menor foi a perda de peso no processo de cozimento. A força de cisalhamento demonstrou comportamento quadrático ($y=2,17+0,0009x+7,989773E-7x^2$, $r^2=0,0711$) com ponto de mínima em 500 g/ton. Conclui-se que a adição de 500 g/ton do extrato à base de taninos melhora a maciez da carne de frangos de corte abatidos aos 42 dias de idade.