



EFEITO DA IDADE DA MATRIZ SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE MACHOS AOS 42 DIAS DE IDADE



PRZYBULINSKI, Bruna Barreto (bruna-b@hotmail.com); Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados.
KOMIYAMA, Claudia Marie (claudiakomiyama@gmail.com); Docente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados.
SANTOS, Fernando Alberto Benítez (ferbenitz@gmail.com); Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados.
GARCIA, Rodrigo Garófalo (rodrigogarcia@ufgd.edu.br); Docente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados.
GANDRA, Érika Rosendo de Sena (erika.sena@gmail.com); Bolsista PNP/CAPES, Faculdade de Ciências Agrárias/UFGD – Dourados.
ASSUNÇÃO, Andrey Sávio de Almeida (andreysavio@outlook.com); Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados.

Introdução

Na avicultura atual o melhoramento genético, a nutrição e as condições ambientais favoreceram os elevados índices zootécnicos, principalmente o ganho de peso das aves. A idade da matriz também influencia nesses resultados, visto que o peso do pintainho varia de acordo com o ovo, que conseqüentemente sofre interferência do peso e idade da matriz. A qualidade da carne produzida é de suma importância, pois é através das características qualitativas que a indústria obtém maior tempo de prateleira, e o consumidor determina seu perfil de compra.

Objetivo

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da carne do peito de frango de corte aos 42 dias de idade, oriundos de matrizes com idades diferentes.

Materiais e Método

O experimento foi realizado no aviário experimental da Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD.

Utilizou-se 480 pintainhos machos de um dia (Cobb 500®), divididos de acordo com as idades das matrizes de origem (final e pico de produção), em seis repetições com 40 aves cada. Com 42 dias de idade, três aves de cada repetição foram abatidas, totalizando 36 aves, realizados os cortes das carcaças e o peito desossado foi mantido refrigerado a temperatura de 5°C. Após 24 horas *post-mortem*, foram realizadas as análises de qualidade de carne no peito de frango.

As análises de pH foram mensuradas por pH-metro portátil inserido no músculo *Pectoralis major*. A cor objetiva foi determinada por espectrofotômetro, e avaliaram-se os parâmetros L* (luminosidade), a* (teor de vermelho) e b* (teor de amarelo). Para capacidade de retenção de água, utilizou-se amostras de 2g que foram submetidas a prensa de 10kg por 5 minutos, sendo calculado a porcentagem de perda de água nesse processo.

Os resultados foram submetidos à análise de variância e comparação de médias utilizando Teste Tukey (5%) pelo PROC MIXED do SAS® 9.3.

Resultados e Discussão

Não houve diferença estatística ($P < 0,05$) da idade da matriz sobre as características de qualidade de carne (CRA, pH, e cor) em frangos de corte machos de 42 dias de idades, conforme observamos na Tabela 1.

Tabela 1 – pH final, capacidade de retenção de água (CRA), e cor objetiva do músculo *Pectoralis major* de frangos de corte de diferentes matrizes (nova e velha).

Variáveis	Tratamento		EPM*	Valor de P
	Matriz Nova	Matriz Velha		
pH final	6,09	6,03	0,0910	0,7245
CRA (%)	38,13	38,38	0,4420	0,7890
	Cor			
L*	48,97	48,79	0,3249	0,7792
a*	2,63	2,95	0,1408	0,2669
b*	7,68	7,85	0,1739	0,6489

*Erro Padrão da Média. * $P < 0,05$ significativo pelo Teste de Tukey

Conclusão

Conclui-se que frangos de corte machos de matrizes em pico e final de produção, não diferem na qualidade da carne de peito aos 42 dias.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico