



Qualidade de carne de frangos de corte aos 35 dias de idade provenientes de diferentes idades de matrizes



OLIVEIRA, Inessa S. T. de¹. (inessatorres@gmail.com)¹. Bolsista CAPES no curso de Mestrado em Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados.

GANDRA, Erika Rosendo de Sena². (erika.sena@gmail.com)². Bolsista PNP/CAPEs do curso de Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados.

GARCIA, Rodrigo Garófallo³. (RodrigoGarcia@ufgd.edu.br)³. Docente na curso de Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados.

KOMIYAMA, Cláudia Marie⁴. (ClaudiaKomiya@ufgd.edu.br)⁴. Docente na curso de Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados.

PRZYBULINSKI, Bruna Barreto⁵. (bruna-b@hotmail.com)⁵. Bolsista CAPES no curso de Mestrado em Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados.

SANTOS, Fernando Alberto Benitez dos⁶. (ferbenitz@gmail.com)⁶. Bolsista CAPES no curso de Mestrado em Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados

Introdução

Devido à evolução sucedida no desenvolvimento dos frangos de corte, vários fatores podem influenciar em seu desempenho e qualidade de carne. A idade da matriz influencia na qualidade e composição dos ovos, visto que matrizes mais velhas produzem ovos mais pesados, contudo apresentam menor espessura de casca. A qualidade da carne das aves é de suma importância, devido suas características sensoriais, quanto aparência e maciez que são exigidas para a satisfação do consumidor.

Objetivo

O objetivo da pesquisa foi avaliar a qualidade da carne de peito de frangos de corte abatidos aos 35 dias de idade oriundos de matrizes em pico e final de produção.

Materiais e Método

O experimento foi desenvolvido no Aviário Experimental de Frangos de Corte localizado no Setor de Avicultura na Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Grande Dourados, na cidade de Dourados/MS. Foram utilizadas aves com idade de um dia, da linhagem Cobb 500® distribuídas em 24 boxes, criadas com a densidade de 14 aves/m².

O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado (DIC) com duas idades de matrizes (pico e final de produção) com seis repetições por tratamento e 40 aves por repetição. Aos 35 dias foram selecionados três frangos por tratamento, com variação de ± 10% de peso médio.

Após o abate as carcaças foram resfriadas e os peitos desossados armazenados para que as análises de qualidade fossem realizadas 24 horas post-mortem. Para a determinação da qualidade de carne foram utilizados os seguintes parâmetros: drip-loss, capacidade de retenção de água (CRA), pH e cor objetiva (L*, a* e b*). Os dados foram submetidos à análise de variância e comparação de médias utilizando Teste Tukey (5%) pelo PROC MIXED do SAS® 9.3.

Resultados e Discussão

De acordo com os resultados não foram observadas diferenças significativas ($p > 0,05$) para os parâmetros analisados. O fato de não haver diferença na qualidade de carne entre os frangos provenientes de matriz nova e matriz velha pode ser justificado por se tratar de aves provenientes do mesmo grupo genético. Da mesma forma como as aves foram criados nas mesmas instalações, ração e manejos, isso pode ter refletido em uma uniformidade na qualidade da carne.

Em relação ao o parâmetro luminosidade, as médias entre os tratamentos encontram-se dentro dos padrões de coloração de normalidade. Komiyama (2006) observou filés de peito de frango com resultado semelhante na coloração de L* de 47,25.

Tabela 1 – Qualidade de carne de frangos de corte oriundos de matrizes de idades diferentes.

Variáveis	Tratamentos		EPM*	Valor de P
	Matriz Nova	Matriz Velha		
CRA	34,47	35,14	0,3934	0,4007
pH	6,14	6,06	0,0293	0,1733
Cor				
L*	47,71	47,13	0,3227	0,3719
a*	3,10	3,31	0,1727	0,5572

*Erro Padrão da Média; CRA: 7,04; capacidade de retenção de água: 3; Médias com letras diferentes na linha diferem entre si pelo Teste de Tukey ($P < 0,05$).

Conclusão

As diferentes idades das matrizes não afetam a qualidade da carne de frangos de corte aos 35 dias de idade.



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