

CONCENTRAÇÃO DE LIPÍDEOS TOTAIS EM CARNES DE PEITO DE FRANGO ACOMETIDAS PELA MIOPATIA PEITO DE MADEIRA ARMAZENADAS POR ATÉ 12 MESES

Congresso Brasileiro Online em Saúde e Alimentos, 8ª edição, de 14/06/2021 a 16/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-37-1

VILLEGAS-CAYLLAHUA; Erick Alonso Villegas-Cayllahua ¹, DUTRA; Daniel Rodrigues ², SILVA; Amanda Cristina Macario da ³, SOUZA; Pedro Alves de ⁴, BORBA; Hirasilva ⁵

RESUMO

Nas últimas décadas a demanda e a produção de carne de frango têm aumentado principalmente nos países ocidentais em razão do perfil nutricional saudável, no entanto a intensa seleção genética observada nas linhagens de frango de corte favoreceu o aparecimento das miopatia nos músculos peitorais da carne como a miopatia Peito de Madeira. Esta miopatia não se limita só em afetar negativamente as características estéticas do peito, também altera a composição química dela. Sendo assim, este estudo teve como objetivo avaliar o efeito do tempo de armazenamento na concentração de lipídeos totais em carnes acometidas pela miopatia “peito de madeira”. Foram selecionadas 360 amostras de peitos de frango de acordo com o grau da miopatia (severo, moderado) e amostras consideradas como normais (ausência da miopatia), provenientes de frangos machos da linhagem Cobb 500, abatidos aos 42 dias de idade. As amostras foram classificadas em função da presença de músculos enrijecidos e pálidos (em menor ou maior grau) e de músculos recobertos por um líquido viscoso. Parte das amostras foram refrigeradas e analisadas no dia da coleta (início) (n=60; n=20 para total de amostras e para cada grau de severidade). As demais amostras foram pesadas, embaladas, precedendo o congelamento rápido em túnel de congelamento (-40°C) para posteriormente serem armazenadas a -18°C. Ao final dos diferentes tempos de armazenamento propostos (0, 3, 6, 9 e 12 meses) as demais amostras (n=60; n=20 para cada grau de severidade) foram descongeladas sob refrigeração (4°C) para a determinação dos teores de lipídeos totais. A concentração de lipídios totais foi determinada segundo a metodologia de Bligh e Dyer (1959). Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste Tukey (p<0,05). Observou-se que as amostras acometidas pela miopatia no grau severo apresentaram maiores (p<0,05) teores de lipídeos da carne (3,18 %) quando comparadas com as amostras normais (2,68 %), pode-se atribuir esse resultado a lipídose presente nos músculos afetados pela miopatia, produto de um processo de regeneração deficiente, aonde as proteínas estruturais são substituídas por tecido adiposo, ocorrendo assim uma maior deposição de gordura nos músculos peitorais de aves afetadas pela miopatia peito de madeira. Com relação ao tempo de armazenamento as amostras armazenadas durante 12 meses apresentaram maiores (p=0,0158) teores de lipídeos (2,74%) com relação às amostras não armazenadas (2,24%), este aumento possivelmente está ligado com uma diminuição de umidade ao longo do

¹ Doutorando em Ciência Animal da Universidade Estadual Paulista - UNESP Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), evillegasc22@gmail.com

² Doutorando em Ciência Animal da Universidade Estadual Paulista - UNESP Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), danielrdutra@hotmail.com

³ Graduação em Tecnologia em Agronegócio pela Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga FATEC, amanda_macario94@hotmail.com

⁴ Professor do Departamento de Tecnologia - UNESP Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), p.souza@unesp.br

⁵ Professor do Departamento de Tecnologia - UNESP Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), hirasilva.borba@unesp.br

armazenamento a traves do exsudato, ocasionando que conforme as carnes vão perdendo umidade, vão tender-se a concentrar os compostos hidrófobos (como a gordura). Podendo se concluir que o tempo de armazenamento vai tender a concentrar os teores de lipideos na carne.

PALAVRAS-CHAVE: Pectoralis major, peito amadeirado, Wooden breast