

## **REVESTIMENTO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE AUMENTA A MACIEZ DO LOMBO DE COELHO<sup>1</sup>**

**DUTRA, Daniel Rodrigues<sup>2</sup>;  
Villegas-Cayllahua, Erick Alonso<sup>3</sup>;  
CARNEIRO, Nívea Maia Gomes Misson<sup>4</sup>;  
SILVA, Samuel Ferreira<sup>5</sup>;  
CASTILHA, Leandro Dalcin<sup>6</sup>;  
BORBA, Hirasilva<sup>7</sup>.**

### **RESUMO**

A busca crescente por uma carne mais magra, macia e saudável tem aumentado a demanda por carnes consideradas não-tradicionais no mercado nacional. É o caso da carne de coelho, uma carne rica em proteína e com baixos teores de gordura, que vem sendo incorporada na dieta do brasileiro, como fonte alternativa de proteína animal. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo verificar o efeito do revestimento plástico de polietileno de alta densidade (PEAD) sobre a maciez do lombo de coelho. Foram avaliados comprimento de sarcômero, índice de fragmentação miofibrilar e força de cisalhamento em 18 amostras de lombos (longissimus dorsi), coletados do lado esquerdo das carcaças de coelhos Nova Zelândia machos não-castrados, abatidos aos 90 dias de idade. Nove carcaças foram completamente revestidas com PEAD durante 24 horas após a evisceração e armazenadas em 4°C para estabelecimento do *rigor mortis* e as outras nove mantidas sob as mesmas condições, porém sem revestimento (controle). Após esse período, os lombos foram desossados e procedidas as análises. Entre os métodos físicos aplicados, a determinação do comprimento de sarcômero e o grau de fragmentação miofibrilar foram utilizados para prever a maciez do lombo cru, enquanto a força de cisalhamento (análise de textura) foi utilizada na avaliação da maciez do lombo grelhado. As médias dos resultados foram comparadas pelo teste tukey a 5 % de probabilidade. Não houve diferença para comprimento de sarcômero entre os tratamentos ( $p > 0,05$ ), demonstrando não haver efeito do revestimento sobre o encurtamento pelo frio no lombo. Entretanto, as amostras revestidas apresentaram maior índice de fragmentação miofibrilar (128,25 e 92,83; com e sem PEAD, respectivamente) e menor força de cisalhamento (37,38N e 54,50N; com e sem PEAD, respectivamente) em relação ao controle ( $p < 0,05$ ). Quanto maior o grau de fragmentação miofibrilar, maior será a degradação estrutural oriunda da atividade enzimática, e, conseqüentemente, maior será a maciez da carne crua, enquanto que, quanto menor a força de cisalhamento, maior será a maciez da carne grelhada.

<sup>1</sup>Pesquisa desenvolvida pelo Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal da FCAV/ UNESP, Jaboticabal, SP, Brasil.

<sup>2</sup>Doutorando do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da FCAV/UNESP - E-mail: danielrdutra@hotmail.com

<sup>3</sup>Doutorando do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da FCAV/UNESP

<sup>4</sup>Graduanda do Curso de Medicina Veterinária da FCAV/UNESP

<sup>5</sup>Graduando do Curso de Zootecnia da FCAV/UNESP

<sup>6</sup>Professor do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da UEM.

<sup>7</sup>Professora do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da FCAV/UNESP



Portanto, concluímos que o revestimento das carcaças de coelho com polietileno de alta densidade confere maior grau de maciez tanto ao lombo de coelho cru quanto ao lombo grelhado.

**Palavras-chave:** amaciamento, carne de coelho, qualidade da carne

<sup>1</sup>Pesquisa desenvolvida pelo Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal da FCAV/ UNESP, Jaboticabal, SP, Brasil.

<sup>2</sup>Doutorando do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da FCAV/UNESP - E-mail: danielrdutra@hotmail.com

<sup>3</sup>Doutorando do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da FCAV/UNESP

<sup>4</sup>Graduanda do Curso de Medicina Veterinária da FCAV/UNESP

<sup>5</sup>Graduando do Curso de Zootecnia da FCAV/UNESP

<sup>6</sup>Professor do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da UEM.

<sup>7</sup>Professora do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da FCAV/UNESP