



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

REVESTIMENTO DE CARÇA PRESERVA AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA CARNE DE COELHO

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

BORBA; Giovanna Garcia Baptista, Daniel Rodrigues Dutra, Erick Alonso Villegas Cayllahua, Leandro Dalcin Castilha, Hirasilva¹

RESUMO

As características físicas da carne, como pH, cor, capacidade de retenção de água (CRA) e perda de peso por cocção (PPC) refletem os aspectos organolépticos diretamente envolvidos na escolha dos consumidores ao buscarem produtos cárneos de elevada qualidade. Para que tais características sejam preservadas, é necessário que a indústria invista em alternativas eficazes e de baixo custo, que preservem as propriedades físicas da carne por mais tempo; sobretudo em carnes não convencionais, que apesar de reconhecida qualidade nutricional, não fazem parte daquelas tradicionalmente consumidas pelos brasileiros, como é o caso da carne de coelho. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o uso de revestimento plástico com polietileno de alta densidade (PEAD) em carcaças e sua influência sobre as características físicas da carne de coelho. Foram utilizadas 20 carcaças de coelhos machos, não castrados, linhagem Botucatu, abatidos aos 90 dias de idade, refrigeradas a temperatura média de 4°C, por 24 horas post-mortem, sendo 10 carcaças revestidas com PEAD e 10 sem revestimento. Foram avaliados pH₄₅, pH₂₄, cor(L*, a*, b*), CRA e PPC em dois diferentes cortes: lombo (*Longissimus dorsi*) e coxa (*Biceps femoris*). Os valores de pH₄₅ não apresentaram diferença significativa, demonstrando que os animais foram abatidos sob as mesmas condições. Entretanto, foi observado menor ($p < 0,05$) valor de pH₂₄ nas amostras que foram revestidas (com PEAD: 5,85; sem PEAD: 6,03). Não houve diferença ($p > 0,05$) entre o pH₂₄ do lombo e da coxa. Em relação à cor da carne, observou-se a importância do revestimento PEAD para a manutenção da cor róseo-avermelhada da carne de coelho, com maiores ($p < 0,05$) valores de a* (com PEAD: 11,65; sem PEAD: 10,39). Já a coxa se apresentou mais escura que o lombo, com menor ($p < 0,05$) luminosidade (L*lombo: 45,86; L*coxa: 53,13), e maiores ($p < 0,05$) valores de intensidade de vermelho (a*lombo: 6,32; a*coxa: 16,00) e de amarelo (b*coxa: 7,18; b*lombo: 0,44), demonstrando que a coloração da carne está relacionada às características intrínsecas dos músculos e as respectivas funções por eles assumidas, como sustentação e equilíbrio (*L. dorsi*) e locomoção (*B. femoris*), ou seja, a coxa ao desempenhar maior atividade muscular, apresentaria maior teor de mioglobina, conferindo uma carne mais escura e avermelhada em relação ao lombo, por meio da predominância de fibras musculares vermelhas. Os valores de CRA foram iguais ($p > 0,05$) entre os cortes, mas este parâmetro se mostrou superior ($p < 0,05$) para carcaças sem revestimento (sem PEAD: 64,93; com PEAD: 61,17), o que pode ser explicado pelo fato do pH₂₄ das amostras revestidas com PEAD estar próximo do ponto

¹ Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal, São Paulo, Brasil, giovanna.garcia@unesp.br danielrdutra@hotmail.com evillegasc22@gmail.com ldcastilha@unesp.br

isoeletrico (5,80), ocasionando maior liberaçao da água livre da carne. Não houve diferença significativa para PPC, tampouco interação entre os fatores estudados. Concluímos, portanto, que o emprego do revestimento plástico de polietileno de alta densidade em carcaças preserva as características físicas da carne de coelho e se mostra uma alternativa viável para assegurar a qualidade da carne cunícula produzida no Brasil. Verificamos também que a coxa, independente do emprego do revestimento apresenta uma coloração mais escura e vermelho mais intenso que o lombo.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Cunicultura de corte, *Oryctolagus cuniculus*, Qualidade da carne