



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE CARNE DE FRANGO ACOMETIDAS PELA MIOPATIA PEITO DE MADEIRA

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

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

SANTOS; Francielly Macario dos ¹, VILLEGAS-CAYLLAHUA; Erick Alonso ², DUTRA; Daniel Rodrigues ³, PEREIRA; Mateus Roberto ⁴, BORBA; Hirasilva ⁵

RESUMO

A presença de lesões musculares, denominadas miopatias, em frangos de linhagens de desenvolvimento rápido estão sendo um problema na indústria a nível econômico pelas consequências que ela ocasiona na carcaça, sendo um deles a miopatia peito de madeira. Este estudo tem como objetivo avaliar o efeito da miopatia peito de madeira na composição química em frangos de corte. Para isso foram utilizadas 40 amostras do músculo peitoral (*Pectoralis major*) provenientes de frangos de corte macho da linhagem Cobb 500 acometidos pela miopatia 'peito de madeira', nos graus moderado e severo, assim como 20 amostras com ausência da miopatia (grupo controle) abatidos aos 42 dias de idade. A classificação das amostras foi realizada em função da presença de músculos enrijecidos e pálidos e de músculos recobertos por um líquido viscoso. A composição química foi determinada pelas análises de percentual de umidade (método 950.46), proteína (método 977.14), matéria mineral (método 920.153) e a concentração de lipídeos totais segundo a metodologia proposta por Bligh e Dyer (1959). As médias comparadas foram feitas pelo Teste Tukey ($p < 0,05$). Houve efeito ($p < 0,05$) no percentual de umidade com relação ao grau da miopatia, as amostras provenientes de frangos normais apresentaram menores ($p < 0,05$) valores (71,89%) do que a carne de frangos acometidos pela miopatia (72,70% e 72,89% em amostras acometidas pelos graus moderado e severo), respectivamente. Com relação ao teor de matéria mineral, pode-se observar que houve redução ($p < 0,05$) da concentração de matéria mineral com o aumento do grau de severidade da miopatia, em que amostras acometidas pela miopatia apresentaram menores ($p < 0,05$) valores (1,36% e 1,22% em amostras acometidas pelos graus moderado e severo da miopatia, respectivamente) a comparação com amostras normais (1,54%). No que se refere aos percentuais de proteína foi observado que as amostras provenientes de frangos normais apresentaram maiores ($p < 0,05$) valores (23,33%) em comparação com a carne de frangos acometidos pela miopatia (22,01 % e 20,02 % em amostras acometidas pelos graus moderado e severo, respectivamente). O contrário aconteceu com relação ao teor de gordura, em que amostras que apresentavam a miopatia no grau severo tiveram maiores ($p < 0,05$) valores (3,18 %) que as carnes de frango normais (2,68%). Os maiores valores de umidade observados nas amostras acometidas pela miopatia possivelmente é devido à presença de edema como resultado de processos inflamatórios de amostras acometidas pela miopatia. De forma geral pode-se dizer que a mudança nas concentrações de proteína e

¹ Graduanda em ciências biológicas - Faculdade de Educação São Luís, fran-macario@hotmail.com

² Doutorando em Zootecnia - FCAV/UNESP, evillegasc22@gmail.com

³ Doutorando em Zootecnia - FCAV/UNESP, danielrudra@hotmail.com

⁴ Doutorando em Zootecnia - FCAV/UNESP, matheusscj2012@hotmail.com

⁵ Docente - FCAV/UNESP, hiras@fcav.unesp.br

gordura conforme o grau da miopatia é produto dos processos de miodegeneração das fibras musculares em que ocorre diminuição nos teores de proteína no músculo, devido à sua taxa de degeneração ser maior que sua taxa de regeneração; o sistema tenta substituir essas fibras musculares danificadas por tecido conjuntivo (colágeno) e adiposo causando fibrose e lipidose, respectivamente, diminuindo a quantidade de proteína miofibrilares e aumentando os teores de gordura presentes no músculo do peito. Com isso pode-se concluir que em relação a miopatia, as mudanças na composição química vão provocar uma diminuição na qualidade nutricional desse produto.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal; Peito amadeirado; Pectoralis major; Wooden brast