



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

MACIEZ DA CARNE DE PEITO DE MATRIZES DE PERU ACOMETIDAS PELA MIOPATIA PEITORAL PROFUNDA

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

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

CAVALCANTI; Érika Nayara Freire¹, **VILLEGAS-CAYLLAHUA; Erick Alonso Villegas-Cayllahua**², **GIAMPIETRO-GANECO; Aline**³, **FIDELIS; Heloisa de Almeida**⁴, **BORBA; Hirasilva**⁵

RESUMO

A intensa seleção genética, movida pela necessidade econômica de produzir aves com alto rendimento muscular e reduzido tempo de vida, têm provocado alterações fisiológicas com prejuízos ao tecido muscular, como o caso da miopatia peitoral profunda (MPP) que é caracterizada pela degeneração muscular, necrose do músculo supracoracóideo, cujas lesões podem afetar as porções dos músculos peitorais afetando consideravelmente a qualidade da carne. Sabe-se que a maciez da carne é considerada o principal atributo relacionado à satisfação final do consumidor. Desta forma, o trabalho teve como objetivo avaliar a maciez da carne de peito de matrizes de peru acometidas pelos diferentes graus da Miopatia Peitoral Profunda. O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Análise de Alimentos de Origem Animal da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal. Foram coletadas amostras, provenientes de matrizes da linhagem Nicholas, em idade de descarte (385 dias) e peso médio de 12,5 kg, criadas e abatidas na região sul do Brasil. O experimento foi composto por amostras do músculo peitoral maior remanescente de aves acometidas ou não pela MPP em diferentes graus (normal - ausência de miopatia; categoria 2 - lesão no sassami bem definida e, às vezes, circundada por um halo hemorrágico evidente; categoria 3 - degeneração progressiva do sassami com o aspecto esverdeado do tecido muscular danificado) e que foram liberadas para consumo humano pelo Serviço de Inspeção Federal. A classificação foi segundo a metodologia de Bilgili e Hess (2008). O comprimento de sarcômero foi determinado utilizando microscopia de contraste de fases, utilizando 0,5 g de amostra homogeneizado em Turrax com 30 mL de solução mista KCL 0,08mol/L e KI 0,08mol/L (50:50), em velocidade superior a 15000 rpm, por 30 segundos. Foi depositada uma gota do homogenato em lâmina para microscópio e coberta por lamínula. Posteriormente foi realizada a leitura em microscópio de contraste de fase em ampliação de 1000x (objetiva 100x, ocular 10x). A força de cisalhamento foi analisada utilizando o dispositivo Meullenet-Owens Razor Shear (MORS). Utilizou-se delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos (normal - ausência de miopatia; categoria 2 e categoria 3) e 20 repetições de cada. Os dados foram analisados pelo procedimento "One-Way ANOVA" do programa "Statistical Analysis System" (SAS Institute Inc, Cary, NC), os resultados submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste Tukey com significância de $p < 0,05$. As amostras acometidas pela miopatia apresentaram maior comprimento de

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

² Doutorando em Zootecnia da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), evillegasc22@gmail.com

³ Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga (USP), algiamp@yahoo.com.br

⁴ Doutorando em Zootecnia da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), heloisa.a.fidelis@gmail.com

⁵ Docente da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), hiras@fcav.unesp.br

sarcômero (2,16 µm, em média) e menor força de cisalhamento (12,35 N, em média) do que as amostras normais. A textura da carne é influenciada pela integridade das estruturas miofibrilares. Possivelmente, o acometimento pela miopatia resultou em desenvolvimento de lesões que causaram danos ao tecido muscular, explicando o maior comprimento de sarcômero. O aumento do comprimento dos sarcômeros diminui a força de cisalhamento. Desta forma, conclui-se que o filé de peito de matrizes de peru em idade de descarte acometidas pela MPP apresenta maior maciez que o filé de peito de aves normais, no entanto, mediante os efeitos da miopatia na carne essa maior maciez possa não ser desejável.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, doença de Oregon, músculo verde

¹ Doutorando em Zootecnia da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), erikanayrac@gmail.com
² Doutorando em Zootecnia da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), evillegasc22@gmail.com
³ Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga (USP), algiamp@yahoo.com.br
⁴ Doutorando em Zootecnia da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), heloisa.a.fidelis@gmail.com
⁵ Docente da Universidade Estadual Paulista - UNESP, Campus Jaboticabal (FCAV/UNESP), hiras@fcav.unesp.br