

COLORAÇÃO E PERDA DE ÁGUA POR GOTEJAMENTO (*DRIP LOSS*) DO *PECTORALIS MAJOR* DE FRANGOS DE CORTE CRIADOS SOB ESTRESSE CÍCLICO DE CALOR

Luciana Ruggeri Menezes Gotardo¹, Aline Monteiro Santos¹, Paula Borges Vieira¹, Cristiane Ferreira Prazeres Marchini², Mara Regina Bueno de Mattos Nascimento³, Robson Carlos Antunes³, Ednaldo Carvalho Guimarães³, Evandro de Abreu Fernandes³

RESUMO

Com o aumento do consumo e das exigências por parte dos consumidores, estudos sobre as características organolépticas da carne de frango, estão sendo intensificados, neste caso cor e exsudação. Portanto, objetivou-se com este estudo determinar os efeitos do estresse cíclico de calor, em diferentes períodos da vida da ave, sobre a coloração e perda de água do *Pectoralis major* de frangos de corte. Para tanto, foram alojados 840 frangos de corte de um dia de idade da linhagem CobbAvian48TM distribuídos em delineamento inteiramente casualizado nos ambientes térmicos: criados em condições naturais de temperatura e umidade relativa do primeiro ao 42º dia de idade, ou estressado por calor de 12:00h às 13:00h, com temperaturas acima de 36°C, do 16º ao 21º dia, do 22º ao 42º dia e do 16º ao 42º dia por meio de campânulas de infravermelho. Os quatro ambientes térmicos tinham seis boxes, sendo colocadas 35 aves por boxe. Aos 42 dias retirou-se um frango por boxe, para abate, de peso próximo da média do boxe, totalizando vinte e quatro peitos (n=24) a serem analisados. A análise de cor teve como base um padrão visual: 1/Carne PSE (pálida, flácida e exsudativa), 2/Carne Normal e 3/Carne DFD (escura, rígida e seca). Fez-se então a comparação visual entre os *Pectoralis major* avaliados e a foto padrão. A perda de água por gotejamento (*drip loss*) foi

feita retirando um fragmento do músculo *Pectoralis major* com peso de 80 a 100 g. Logo após colocou-os em uma embalagem primária (uma rede) e em sequência acondicionado em uma embalagem secundária (saco plástico de polietileno). Em seguida estes foram dependurados dentro de um refrigerador por 48 horas a temperatura controlada de 4 a 8°C. Para os dados de *drip loss* aplicou-se a ANOVA e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% no software SISVAR. Para a variável cor foi aplicado o teste de Kruskal-Wallis na ferramenta Action. Procedeu-se ainda análise de correlação de Spearman entre as variáveis *drip loss* e cor na ferramenta Action. As médias de *drip loss* não variaram entre tratamentos ($p > 0,05$). Quanto à coloração da carne, os frangos que receberam estresse de 22º ao 42º dia apresentaram diferença em relação ao grupo controle. Também houve diferença estatística entre o grupo 22º ao 42º dia e o 16º ao 42º dia. A correlação entre o *drip loss* e cor foi significativa e negativa ($r = -0,41$) (correlação fraca), o que indica que quando o *drip loss* aumenta, o escore para cor reduz, ou vice-versa. O estresse de calor de 1 hora diária em diferentes períodos da vida da aves, não interfere na perda de água no músculo *Pectoralis major* em frangos, porém pode alterar sua cor.

Palavras-chave: Ave. Carne PSE. Carne DFD. Exsudação

¹Mestranda, Universidade Federal de Uberlândia; Rua Ceará, s/n, Uberlândia, Minas Gerais, BRASIL
luciana.ruggeri@hotmail.com.br

²Universidade de Franca, Franca, SP.

³Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, MG.