

INCIDÊNCIA DE CARNE PSE (*Pale, Soft, Exudative*) E DFD (*Dark, Firm, Dry*) EM FRANGOS DE CORTE

KAREN MARTINS GONÇALVES¹; EDUARDO AMARAL DE TOLEDO²

RESUMO

Objetivo: Avaliar a incidência de carnes classificadas como PSE, normal e DFD em peitos de frango de corte. **Método:** Foi avaliado o pH por meio de inserção de eletrodo em três pontos da carcaça e realizado a análise de cor pelo método CIELAB. **Resultados:** O percentual de incidência de carne PSE, normal e DFD foi 26,66%, 66,66% e 6,66% em relação a análise de pH e cor. **Conclusão:** A necessidade de controle no manejo pré-abate até o momento final do abate, pois, o stress que o animal sofre durante o processo de pré-abate e pós-abate interfere na qualidade do produto final.

Palavras-chave: *Aves, ante-mortem e post-mortem.*

ABSTRACT

Objective: To evaluate the incidence of meat classified as PSE, normal and DFD in broiler chicken breasts. **Method:** The pH was evaluated by electrode insertion in three points of the carcass and the color analysis was performed by the CIELAB method. **Results:** The percentage of PSE, normal and DFD meat was 26.66%, 66.66% and 6.66%, in relation to pH and color analysis. **Conclusion:** The need for control in pre-slaughter management until the final slaughtering moment, since the stress that the animal undergoes during the pre-slaughter and post-slaughter process interferes in the quality of the final product.

Keywords: Birds, ante-mortem and post-mortem.

INTRODUÇÃO

A carne de frango hoje é considerada mais lucrativa para os produtores e de mais baixo custo para os consumidores em relação a outras proteínas animal. Esses utilizam pouco espaço, fazem pouco consumo de alimentos, sendo água e

¹ Acadêmica do Curso Bacharelado de Nutrição da Faculdade de Apucarana - FAP

² Docente/Orientador Mestre do Curso Bacharelado de Nutrição da Faculdade de Apucarana - FAP

ração a base de grãos e o seu abate é feito em um curto período de tempo (OVIEDO-RONDÓN, 2008).

Por ser uma proteína de baixo custo a produção de frango se tornou uma grande atividade econômica não apenas no Brasil, mas no mundo. Os produtos provenientes desse animal chegam até os consumidores com um bom custo/benefício, podendo ser adquirido por diferentes classes sociais.

Além do custo/benefício dessa proteína, a qualidade da mesma aumentou sua procura, pois hoje os consumidores buscam por um produto de baixo custo e com qualidade. Tendo esse fator ligado com a sua produção, pela forma com que os animais são alimentados, criados e abatidos, porém quando ocorrem de forma inadequada, podem interferir na qualidade do produto final (CARVALHO et al., 2013).

Em relação ao grande consumo no Brasil e no mundo muitos processos foram melhorados, como a genética animal, nutrição, saúde e bem-estar do animal, desde sua criação, transporte e abate, podendo gerar maior qualidade no produto final. Esses fatores então se tornaram cruciais para que ocorresse melhora na produtividade da indústria avícola (MESA et al., 2014).

Uma das buscas dos produtores mundiais é alcançar uma alta produtividade em um período de tempo relativamente menor. Para que aconteça alguns fatores são essenciais como o ambiente de produção, qualidade e bem-estar do animal. Fator térmico, a temperatura, radiação e umidade também podem interferir na qualidade. As mudanças climáticas constantes e em um curto período de tempo que ocorre, afeta a temperatura constante do corpo do animal. (AMARAL et al., 2011).

Quando esses animais são submetidos a temperaturas elevadas ocorre aumento na taxa de mortalidade, mudança no comportamento físico e na alimentação. Quando submetidos a altas temperaturas ocorre uma redução na ingestão alimentar, sendo prejudicado o seu crescimento, e em consequência também a qualidade da sua carne, como o rendimento do peito (BRIDI et al., 2012).

Além da qualidade do ambiente e da temperatura para a produção de frangos, outro fator é essencial para a qualidade do produto final proveniente desse animal, a alimentação. Ela é fundamental para que haja um potencial

produtivo cada vez maior, tendo a necessidade de uma dieta formulada com uma elevada densidade energética, para crescimento rápido, tornando a produção constante (PINTO et al., 2014).

OBJETIVO

Analisar a incidência de carnes PSE e DFD em frangos de corte.

METODO

O estudo tratou-se de uma pesquisa qualitativa, pois tem como um de seus aspectos o foco no ambiente natural, pois essa é a fonte direta de dados. A pesquisa foi realizada no Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR), localizado no norte do estado do Paraná. Para a realização da pesquisa foram utilizados 15 peitos de frango "*in natura*", que foram comprados em supermercados na região central da cidade de Arapongas-PR. Os peitos de frango comprados estavam embalados e na embalagem corretamente apresentando data da embalagem, data de validade, lote, dados e nome da empresa. Dentro dessa quantidade foram avaliadas 5 marcas diferentes, sendo 3 peitos de frango de cada. As 5 marcas foram identificadas como A, B, C, D e E. Os critérios de inclusão foram as amostras de peito de frango inteiro na carcaça e mantidos sob refrigeração. Quanto aos critérios de exclusão foram amostras de peito de frango congelados, frangos inteiros e outras partes do frango.

Para a caracterização da coloração da carne foi utilizado o método CIELAB (L^* - luminosidade, a^* - componente vermelho-verde e b^* - amarelo-azul), com o auxílio de um colorímetro Minolta (CHROMA METER CR-410) com iluminante D-65. A cor foi determinada em duplicata com corte de 5cm de diâmetro da superfície direita e esquerda do peito de frango sem pele (OLIVO et al., 2001).

Para a medida do pH foram realizadas em triplicatas com o auxílio de pHmêtro Metrom (pH Meter 744), calibrado em pH 4 e 7. Foi realizado por meio de inserção do eletrodo em 3 pontos da carcaça, sendo a parte superior peito direito e esquerdo e parte inferior próximo ao osso (OLIVO et al., 2001).

RESULTADOS

As análises realizadas de pH e cor dos peitos de frango, das 15 amostras foram classificadas como PSE, Normal e DFD. Com base nos valores obtidos de L* a incidência de PSE foi de 26,66%, Normal 73,33% e nenhum resultado foi encontrado para classificação de carnes DFD.

O valor do pH variou entre as amostras classificadas como PSE, normal e DFD. Onde o maior valor encontrado de pH foi visto em amostra que apresentava características DFD e quanto aos menores valores, esse foram encontrados em carnes PSE.

Os percentuais de incidência de carne PSE, normal e DFD de acordo com resultado de análise do pH foram de 26,66% de peito de frango PSE. 66,66% para carnes que apresentam valor de pH normal e de 6,66% de peito de frango DFD.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A incidência encontrada de peitos de frango classificados como PSE mostra a necessidade de que haja melhor controle no manejo pré-abate, afim de evitar que haja perdas para as indústrias e para o consumidor.

REFERÊNCIAS

OVIDO-RONDÓN, Edgar Orlando. Tecnologias para mitigar o impacto ambiental da produção de frangos de corte. **Revista Brasileira de Zootecnia**, [s.i.], v. 37, n. 1, p.239-252, jul. 2008.

CARVALHO, Genilson Bezerra de et al. Comportamento de frangos de corte criados em condições de estresse térmico alimentados com dietas contendo diferentes níveis de selênio. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, Salvador, Ba, v. 14, n. 4, p.785-797, dez. 2013.

MESA, Dany et al. Modelo de protocolo experimental para induzir, classificar e avaliar as enterites inespecíficas em frangos de corte. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, [s.i.], v. 34, n. 10, p.929-936, out. 2014. Mensal.

AMARAL, A G et al. Efeito do ambiente de produção sobre frangos de corte sexados criados em galpão comercial. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, Lavras, Mg, v. 63, n. 3, p.649-658, abr. 2011.

BRIDI, Ana Maria et al. Indicadores de estresse e qualidade da carne em frangos abatidos pelo método "Halal". **Semina: Ciências Agrárias**, [s.l.], v. 33, n. 6, p.2451-2460, 5 dez. 2012. Universidade Estadual de Londrina.
<http://dx.doi.org/10.5433/1679-0359.2012v33n6p2451>.

PINTO, Marcos F. et al. Fontes de óleo na dieta e sua influência no desempenho e na imunidade de frangos de corte. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, Araçatuba, Sp, v. 35, n. 4, p.409-414, maio 2014.

OLIVO, R. et al. Dietary vitamin E inhibits poultry PSE and improves meat function properties. **Journal Food Biochemistry**, v.25, p.271-283, 2001.