

MÉTODOS DE INSENSIBILIZAÇÃO E CARNE PSE EM FRANGOS

STUNNING METHODS AND PSE MEAT IN BROILER CHICKENS

Diego Augusto Bitencourt¹
Fernanda Kepczynski²
Elisa Helena Giglio Ponsano³
Marcos Franke Pinto³

RESUMO

O estresse a que os frangos são submetidos no abate pode provocar a ocorrência de carne PSE (pálida, flácida e exsudativa), defeito intimamente ligado à velocidade de queda do pH da carne após o abate. Para estudar o efeito do método de insensibilização nesse fenômeno, frangos da linhagem Cobb foram abatidos após insensibilização por exposição à atmosfera com níveis elevados de CO₂ ou pelo método convencional, a eletronarcore. O pH dos músculos do peito e da coxa foi determinado durante as primeiras 24 horas após o abate e não variou entre os tratamentos ($p > 0,05$), ficando entre 6,1 e 6,2 na carne de peito e entre 6,3 e 6,5 na carne das coxas. Os atributos da cor L (luminosidade), *a* (intensidade de vermelho) e *b* (intensidade de amarelo) foram determinados na porção muscular dos peitos e das coxas, após remoção da pele, com um espectrofotômetro Mini Scan XE plus (HunterLab). Os valores de L foram menores e os de *a* foram maiores na carne de peito das aves submetidas à eletronarcore, indicando carne mais escura e mais vermelha ($p < 0,05$). Esse fato pode ser atribuído a alterações de pressão sanguínea, promovendo maior presença de sangue na carne. Em casos extremos, esse fenômeno acarreta no defeito conhecido como petequiamento hemorrágico da carne. A textura do filé de peito foi avaliada em texturômetro TaXT2, utilizando lâmina de cisalhamento Warner-Bratzler. A média de força máxima de cisalhamento foi de 1,35 kg e 1,36 kg para as amostras provenientes de aves insensibilizadas por gás e por eletronarcore, respectivamente, ficando todas dentro da faixa que indica carne muito macia ($p > 0,05$). Foi determinado o teor de líquido perdido no descongelamento dos frangos (*dripping test*), como forma de avaliar a capacidade de retenção de água das carcaças. A média de perda de líquido das aves insensibilizadas por gás foi de 5,1%, significativamente maior que a média das aves submetidas à eletronarcore, que foi 4,1% ($p < 0,05$). Ambas as médias encontram-se dentro dos parâmetros legais, que é de, no máximo, 6%. Como a velocidade de queda do pH e o pH final da carne não diferiu entre os tratamentos, não é possível afirmar que essa diferença na perda de peso no descongelamento esteja ligada à ocorrência do fenômeno de PSE. Sendo assim, ficou demonstrado que o método de insensibilização influenciou as características da carne, mas serão necessários mais estudos para uma maior compreensão dos fenômenos envolvidos nesse processo.

Palavras-chave: composição corporal, rendimento de carcaça, pastejo, cerrado.

¹Mestrando do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal da Faculdade de Medicina Veterinária (FMVA), UNESP, Araçatuba, SP. e-mail: d_bitencourt@yahoo.com.br

²Médica veterinária.

³Professor Adjunto do Departamento de Apoio, Produção e Saúde Animal (DAPSA) da Faculdade de Medicina Veterinária (FMVA), UNESP, Araçatuba, SP.