

FATORES EXTRÍNSECOS QUE AFETAM A ABSORÇÃO DE ÁGUA EM CARÇAÇAS DE FRANGO DE CORTE

EXTRINSIC FACTORS AFFECTING WATER ABSORPTION IN BROILER CHICKEN CARCASSES

Juliana Pampana Nicolau¹
Marcos Franke Pinto²
Elisa Helena Giglio Ponsano²
Sílvia Helena Venturoli Perri³
Manoel Garcia Neto²

RESUMO

O Brasil ocupa uma posição de destaque como produtor e exportador de carne de frango. Um parâmetro importante na qualidade da carne de frango é a quantidade de água absorvida pela carcaça durante o processamento. No Brasil, o resfriamento das carcaças é feito por imersão em água refrigerada e, neste processo, a carcaça é reidratada, recuperando a água perdida durante o transporte e as operações iniciais. Este projeto teve como objetivo avaliar os fatores extrínsecos que podem influenciar a absorção de água pela carne de frango. Para isso, foram utilizados 144 frangos da linhagem Cobb, divididos em 24 grupos de seis aves. Aos 42 dias de idade, uma ave de cada grupo, com peso variando até 10% para mais ou para menos, em relação à média do grupo, foram abatidas em abatedouro experimental. A etapa de resfriamento foi realizada seguindo um delineamento inteiramente casualizado com arranjo fatorial 3x2, onde os fatores foram: três temperaturas na primeira seção do sistema de refrigeração (4, 10 e 16 ° C) e dois graus de dureza da água (água dura e água mole), com seis tratamentos e quatro repetições. A legislação brasileira estabelece que a temperatura da água na primeira seção do resfriador não deve ser superior a 16°C. Todas as carcaças permaneceram na primeira seção do resfriador durante 30 minutos e, em seguida, foram transferidas para outro tanque com água a 4°C, permanecendo até atingir 7°C. As carcaças foram pesadas antes e após o resfriamento por imersão, para avaliação da percentagem de água absorvida. A absorção de água foi influenciada pela temperatura inicial da água no pré-resfriador e pela dureza da água. Quando imersas inicialmente em água a 4°C, as carcaças absorveram, em média, 2,70%, uma absorção significativamente menor do que a média de 3,83% observada nas carcaças que foram inicialmente imersas em água a 16°C ($p < 0,05$). As carcaças imersas em água a 10°C apresentaram média de absorção de água de 3,66%, não diferindo das médias observadas nos outros tratamentos ($p > 0,05$). Em água dura, a média de absorção de água foi de 2,46% e, em água mole, de 4,33% ($p < 0,05$). Em todos os tratamentos, a absorção de água não excedeu o limite estabelecido pela legislação brasileira, que é de, no máximo, 8%. Esta informação é importante para controlar a absorção de água pelas carcaças em processamento de carne de frango, impedindo que os consumidores sejam prejudicados.

Palavras-chave: controle de qualidade, parâmetros legais, resfriamento em água, carne de aves.

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

² Professor Adjunto do Departamento de Apoio, Produção e Saúde Animal (DAPSA) da Faculdade de Medicina Veterinária de Araçatuba (FMVA), UNESP, Araçatuba, SP.

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