

Engenharia de Alimentos

### **Avaliação das características tecnológicas da CMS de frango**

Júlia Carlos de Carvalho - 5º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Eduardo Mendes Ramos - Orientador e professor DCA, UFLA. - Orientador(a)

Marielle Maria de Oliveira Paula - Discente de doutorado do programa de pós graduação em Ciência dos Alimentos, UFLA.

Alcinéia de Lemos Souza Ramos - Orientadora e professora DCA, UFLA.

#### **Resumo**

Nos últimos anos, a pecuária industrial vem apresentando elevada taxa de crescimento graças ao aumento na produção mundial de animais e ao crescente consumo per capita. O Brasil, além de líder na exportação de carne de aves, é o terceiro maior produtor de perus e o segundo de frangos. Essa alta demanda pela carne de aves, sobretudo por cortes de frangos e filés ao invés de frangos inteiros, deu origem ao surgimento da carne mecanicamente separada (CMS), uma alternativa de aproveitamento do dorso, pescoço e dos ossos resultantes dos processos de corte e desossa. Nesse sentido, por se tratar de uma matéria-prima cárnea de baixo custo, o presente trabalho objetivou avaliar a CMS de frango quanto às características tecnológicas. A CMS foi obtida a partir de dorsos de frangos, utilizando uma desossadora mecânica, sendo homogeneizada, embalada em polietileno com aproximadamente 400g de amostra e congelada a  $-18^{\circ}\text{C}$  até a realização das análises. Uma porção da CMS foi homogeneizada em 10 frações de água destilada e o pH medido através de um eletrodo. A composição centesimal da carne foi calculada por meio de análise do infravermelho próximo (método AOAC: 2007-04) em 100g da amostra. Foi determinado o teor de cálcio por fotometria de chama, digerindo-se 2 g de amostra em solução ácida (8 mL de ácido nítrico concentrado e 2 mL de ácido perclórico 70%) a  $90^{\circ}\text{C}$ . O grau de oxidação lipídica foi mensurado através da quantificação de hidroperóxidos formados (índice de peróxidos, IP) e do teste das substâncias reativas ao ácido 2-tiobarbitúrico (índice de TBARS). Os resultados obtidos foram analisados por estatística descritiva, sendo a média e os desvios padrões calculados no Excel. Os valores resultantes para pH, proteína, lipídios, cálcio e IP, foram, respectivamente,  $7,01 \pm 0,07$ ;  $12,66 \pm 0,19$ ;  $17,97 \pm 0,10$ ;  $0,81 \pm 0,41$ ; e,  $0,52 \pm 0,28$ . Dessa forma, pode-se afirmar que a CMS de frango obtida se enquadra nos parâmetros de composição estipulados pela legislação vigente.

Palavras-Chave: carne mecanicamente separada, análises tecnológicas, legislação.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras - UFLA

Link do pitch: [https://youtu.be/i-IBVO\\_ES6k](https://youtu.be/i-IBVO_ES6k)