

Medicina Veterinária

Influência da marca sobre o índice de conformidade de cortes de frango com osso

Amanda Gonçalves Costa - 8º período, Medicina Veterinária, DMV/FZMV/UFLA

Peter Bitencourt Faria - Orientador, docente FZMV/DMV/UFLA - Orientador(a)

Marcela Flávia Rodrigues Souza - Coorientadora, pós-graduanda em Ciências Veterinárias, DMV/FZMV/UFLA, bolsista CNPq

Érica Caroline Barbosa de Melo - 10º período, Medicina Veterinária, DMV/FZMV/UFLA

Ana Beatriz Melli - 7º período, Medicina Veterinária, DMV/FZMV/UFLA

Arthur Ernandes Silva Pereira - 2º período, Medicina Veterinária, DMV/FZMV/UFLA

Resumo

A carne de frango é a fonte de proteína mais consumida no Brasil, tanto pelo custo quanto pelo valor nutricional. No entanto, pode haver divergências entre a quantidade de produto anunciado na embalagem e o peso real do produto adquirido pelo consumidor. Essa diferença no rendimento dos cortes de frango pode ser devido à influência de processos realizados durante as etapas de abate, como o pré-resfriamento ou ainda os cortes na sala de desossa. Dessa forma, as indústrias devem ajustar seus processos para garantir a qualidade dos seus produtos conforme a legislação em relação à absorção de água ou ainda excesso de aparas, pele, gordura e ossos não pertencentes ao corte identificado. O objetivo deste estudo foi avaliar possíveis fatores relacionados ao menor rendimento verdadeiro de cortes de frango com osso de diferentes marcas comerciais. Para o estudo, foram adquiridos os cortes embalados de frango (Coxa+sobrecoxa e sobrecoxa) de oito marcas comerciais com inspeção federal no período de maio a julho de 2024. Após o descongelamento da carne em refrigerador, foram realizadas as pesagens dos cortes em balança de precisão. Como parâmetros analisados, foram considerados a diferença de peso total do corte indicado na embalagem e o peso descongelado e a quantidade de tecidos inferiores (considerado o excesso de pele, gordura e ossos não pertencentes ao corte). Os dados foram analisados por meio da ANOVA e teste Tukey a 5% de probabilidade, utilizando o programa estatístico SISVAR. Em relação à variação na quantidade de água após o descongelamento, houve diferença entre as marcas ($P=0,003$), com variação de 0,65 a 6,39%. Quanto à variação em relação à presença de tecidos inferiores, também houve diferença entre as marcas ($P=0,008$), com variação de 4,49 a 13,13%. No que se refere à variação para rendimento verdadeiro do corte, as marcas também diferiram ($P=0,0029$), variando de 84,61 a 93,13%. A presença de tecidos inferiores foi o fator que mais impactou no rendimento dos cortes, sendo que as marcas que apresentaram maior quantidade deles também foram as que tiveram menor rendimento. Assim, verifica-se que existe significativa diferença de rendimento real de cortes de carne de frango com osso em função das marcas e maiores índices de água absorvida ou presença de tecidos inferiores são os principais fatores associados a essa perda para o consumidor.

Palavras-Chave: Avicultura, fraude, aparas.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras (UFLA)

Link do pitch: <https://youtu.be/3WVqs3EE70c?si=Vy9jDZnjQKhZ59yc>