

Medicina Veterinária

Avaliação de parâmetros de qualidade da carne de frangos comerciais de vida livre no Brasil

Sofia Miranda Caldeira - graduanda do 9º período de medicina veterinária pela Universidade Federal de Lavras. Contato: sofia.caldeira@estudante.ufla.br

Ana Beatriz Melli - graduanda do 10º período de medicina veterinária pela Universidade Federal de Lavras

Mariana Rocha de Moura - mestranda no programa de pós graduação em ciências veterinárias pela Universidade Federal de Lavras

Mateus de Souza - mestrando no programa de pós graduação em ciências veterinárias pela Universidade Federal de Lavras

Peter Bitencourt Faria - professor do departamento de medicina veterinária da Universidade Federal de Lavras. Contato: peter@ufla.br. - Orientador(a)

Resumo

Com o avanço da avicultura alternativa no Brasil, cresce o interesse por sistemas de criação que priorizam o bem-estar animal e práticas sustentáveis, como ocorre no sistema caipira e orgânico. Esses modelos não apenas atendem às novas exigências do consumidor, mas também influenciam diretamente a qualidade da carne produzida. Entender essas diferenças é essencial para agregar valor à cadeia produtiva e fortalecer a identidade destes produtos. Assim, o objetivo deste estudo foi realizar por meio da análise da composição centesimal e também de parâmetros físico-químicos a caracterização da qualidade nutricional e tecnológica da carne produzida em diferentes sistemas de produção, como o caipira e o orgânico. Para o estudo, foram adquiridos frangos inteiros congelados oriundos de diferentes sistemas de criação (convencional, caipira e orgânico) em estabelecimentos comerciais. Após o descongelamento a 4 °C por 48 h, as amostras de peito e coxa/sobrecoxa foram submetidas à análise de composição centesimal (teores de umidade, cinzas, proteínas e lipídios) e de parâmetros físico-químicos (pH final, cor (CIEL*a*b*), perda de peso por cozimento e força de cisalhamento). Nas análises físico-químicas, foram observadas diferenças significativas nos valores de pH final, sendo maior no sistema convencional e menor nos sistemas orgânico e caipira, em ambos os cortes. Quanto aos parâmetros de cor, não foram observadas diferenças na luminosidade (L*), mas o peito apresentou maior intensidade de vermelho (a*) no sistema convencional, enquanto na sobrecoxa de frangos do sistema caipira houve maior intensidade de amarelo (b*). A perda de peso por cozimento no corte do peito não diferiu entre os frangos dos diferentes sistemas de produção. Em relação à força de cisalhamento, não foram observadas diferenças para o peito e; na coxa os frangos provenientes do sistema caipira apresentaram os maiores valores, sendo mais firme a carne. Na composição centesimal, os frangos de produção orgânica apresentaram maior quantidade de proteína e colágeno e menor de gordura, tanto no peito quanto na coxa. No sistema convencional, foram encontrados maiores teores de gordura. Os teores de umidade e minerais não variaram significativamente entre os sistemas. Os sistemas de criação influenciam os parâmetros físico-químicos e de composição centesimal, permitindo a caracterização da qualidade da carne em função dos parâmetros analisados.

Palavras-Chave: avicultura, criação alternativa, físico-químico.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/Jsh74KwawK0?si=D7G0UX6xoZy3SRd2>