

III SEMANA DO CONHECIMENTO

Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

Avaliação físico química de mortadelas de frango elaboradas com peitos estrias brancas e peito madeira

AUTOR PRINCIPAL: Caroline Zanini

CO-AUTORES: Jair Rodrigues de Oliveira, Janaine Farezin e Tuany Santis Maia

ORIENTADOR: Elci Lotar Dickel

UNIVERSIDADE: Universidade de Passo Fundo - UPF

INTRODUÇÃO:

O crescimento da cadeia avícola passa pelo manejo, nutrição, sanidade e evolução genética das aves, entretanto, este alto potencial de crescimento, pode apresentar alterações nas carnes. Na atualidade, constata-se em peitos de frango de corte duas alterações que são: estrias brancas e peito madeira.

Atualmente não existe critério de julgamento oficial da legislação nacional sobre a aceitabilidade ou rejeição total da carcaça ou partes da mesma no que se refere às lesões de estrias brancas ou peito madeira, isto se deve ao recente surgimento dessas lesões. Essas carnes alteradas vão direto para a fabricação de subprodutos, onde se transformarão em farinha de carne para posteriormente ser utilizada na formulação de ração animal.

O objetivo deste trabalho foi sugerir um melhor aproveitamento destas carnes na industrialização de produtos emulsionados cozidos, no caso desta pesquisa, mortadela de frango, reduzindo assim o custo de produção da indústria e aumentando a oferta de alimentos.

DESENVOLVIMENTO:

As amostras foram coletadas em matadouros de aves com inspeção federal, localizados na região norte do Rio Grande do Sul, após o diagnóstico destas lesões pelos serviços de inspeção sanitária federal correspondente. Foram coletadas amostras de peito de frango, sendo 52 kg de carnes para cada defeito, totalizando 104 kg de carne e uma amostra de 82 kg de carne de peito de frango, sem defeito, para a

III SEMANA DO CONTECIMENTO

37 DE OUTUBRO
2016

formulação da mortadela controle e complemento das formulações propostas, perfazendo um total para o experimento de 186 kg de carne de peito de frango.

As análises físico químicas e microbiológicas foram realizadas nos laboratórios de análises físico químicas e microbiologia do Centro de Pesquisa em Alimentação – CEPA – UPF conforme a Instituição Normativa nº 20 (BRASIL, 1999) do MAPA, compreendendo análises físico químicas de composição centesimal, de pH e o teste de Éber.

Elaborou-se quatro formulações de amostras para avaliação, sendo quatro formulações para cada defeito, e uma para controle, conforme descrição abaixo:

Amostra 1: Mortadela com 25% de carnes com alterações e 75% sem alterações;

Amostra 2: Mortadela com 50% de carnes com alterações e 50% sem alterações;

Amostra 3: Mortadela com 75% de carnes com alterações e 25% sem alterações;

Amostra 4: Mortadela com 100% de carnes com alterações e 0% sem alterações;

Amostra Controle: Mortadela com 0% de carnes com alterações e 100% sem alterações.

Para cada formulação foram confeccionadas 50 peças de 500g, perfazendo um total de 234 kg de mortadelas.

Os resultados encontrados para proteína, lipídios e cinzas, que constam na tabela 1, estão de acordo com a legislação vigente. Com relação a umidade houve diferença significativa, devido ao processo de fabricação. Por isso foi acrescentado um percentual maior de água gelada. Não houve diferenças estatísticas significativas dos resultados entre os diferentes tipos de mortadelas.

Com relação ao pH, que consta na tabela 2, os resultados obtidos demonstram que não houve diferença estatísticas significativas ($p > 0,05$) entre as mortadela elaboradas com peito estrias brancas, peito madeira, quando comparados a mortadela controle aos 0,30,60 e 90 dias, indicando que o produto atende a legislação vigente no que concerne ao teor de frescor.

No que diz respeito, ao teste de Éber, o mesmo apresentou resultados negativos para ambas as amostras. Isto demonstra que o produto é apto ao consumo humano.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Após a obtenção dos resultados das análises, concluímos que as carnes de aves com defeito de estrias brancas e peito madeira, podem ser utilizadas na fabricação de embutidos emulsionados, independente da proporção da sua formulação.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Instrução Normativa nº. 20. Laboratório Nacional de referência animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: II – Métodos físicos e químicos. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, 1981. L1 – L7: Recomendações gerais.

BRASIL. Instrução Normativa nº 20. Métodos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes – sal e salmoura. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, 21 de julho de 1999.

III SEMANA DO CONFECIONAMENTO

MUDALAI, S. et al. Implications of White striping and wooden breast abnormalities on quality traits of raw and marinated chicken meat. *Animal*, v.9, n.4, p.728-734, dez. 2014.

31 DE OUTUBRO
DE 2016

NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa): Número da aprovação.

ANEXOS:

Tabela 1: Estatística da composição centesimal das mortadelas

Fonte: Autores (2016)

Componentes	Controle	Estrias brancas	Peito madeira
Proteína (%)	16,52	17,30	15,79
Umidade (%)	74,61	73,64	74,34
Lipídios (%)	0,55	1,07	0,78
Cinzas (%)	3,40	3,69	3,40

Tabela 2: Avaliação estatística das análises qualitativas das mortadelas

Fonte: Autores (2016)

	Controle	Estrias brancas	Peito madeira
Teste de Éber	Negativo	Negativo	Negativo
pH	6,37	6,39	6,41