

PARÂMETROS QUÍMICOS DA CARNE DE FRANGO DE CORTE SUBMETIDOS A DIFERENTES METODOLOGIAS DE ESCALDAGEM PRÉ-DEPENAGEM EM ABATE

Nathalia Zilio Cella¹, Geórgia Capelina Cousseau², Renato Ismael Motte³, Kaylaine da Rosa⁴, Ana Paula Gonzatti⁵,
Tiago Goulart Petrolli⁶

1. Discente do curso de graduação em Medicina Veterinária na Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, Xanxerê, SC
2. Discente do curso de graduação em Medicina Veterinária na Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, Xanxerê, SC
3. Discente do curso de graduação em Medicina Veterinária na Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, Xanxerê, SC
4. Discente do curso de graduação em Medicina Veterinária na Universidade do Oeste de Santa Catarina - UNOESC, Xanxerê, SC
5. Discente do Programa de Mestrado em Sanidade e Produção Animal - UNOESC - Xanxerê, SC
6. Docente do curso de Medicina Veterinária e do Programa de Pós-Graduação em Sanidade e Produção Animal - UNOESC - Xanxerê, SC

Autor correspondente: Nathalia Zilio Cella, nathalia.zc@unoesc.edu.br

Área: Ciências Agrárias

Introdução: Os parâmetros químicos da carcaça dos frangos são indicadores essenciais quando se refere à qualidade da carne, refletindo diretamente sobre a segurança alimentar e acarretando em diminuição da aceitação pelo consumidor, visto que o pH pode interferir na aparência da carne. **Objetivo:** Objetivou-se avaliar os parâmetros químicos da carne de frangos de corte submetidos à adição de hidróxido de sódio (NaOH) como coadjuvante de tecnologia reguladora de acidez na água de escaldagem das carcaças. **Método:** O estudo foi realizado no setor de avicultura da Unoesc Xanxerê. Foram utilizados 100 frangos de corte da linhagem COBB, alojados no primeiro dia de vida. Aos 35 dias de idade, foram eutanasiadas 40 aves por deslocamento e desarticulação cervical, as quais foram distribuídas em delineamento experimental inteiramente casualizado, formando cinco grupos com oito carcaças cada. Esses grupos foram divididos de acordo com a temperatura da água de escaldagem e o percentual de NaOH utilizado: 1 – Sem NaOH a 60°C (controle); 2 – NaOH 0,075% a 60°C; 3 – NaOH 0,075% a 58°C; 4 – NaOH 0,10% a 60°C; 5 – NaOH 0,10% a 58°C. Foi avaliado o pH e o resíduo de NaOH na carne através da análise do teor de sódio das carcaças (método AOAC 999.10). Os resultados obtidos foram submetidos ao teste de Shapiro-Wilk e à análise de variância, em caso de diferença estatística, foi aplicado o teste Tukey, a 0,05 de significância, por meio do software R. **Resultados:** O grupo controle apresentou menor teor de sódio (532 mg/kg) em comparação aos grupos que receberam o protocolo com NaOH ($P < 0,05$). Já o grupo 2, com adição de NaOH 0,075% e temperatura de 60°C, apresentou o maior teor de sódio em relação aos demais (588 mg/kg), seguido pelo grupo tratado com 0,100% a 58 °C (584 mg/kg). Os outros grupos não apresentaram diferença estatística ($P > 0,05$). O pH das carcaças não alterou significativamente, sendo o mais baixo no grupo 5 (5,92) e no grupo controle (5,95), os demais mantiveram seu pH em 5,98 ($P > 0,05$). **Conclusão:** A adição de NaOH aumentou o teor de sódio das carcaças sem influenciar no seu pH, evidenciando que a combinação de hidróxido de sódio e temperatura pode potencializar a absorção desse elemento. Apesar disso, a estabilidade do pH sugere que o uso do NaOH como coadjuvante tecnológico não comprometeu a qualidade química da carne em relação à acidez, ficando dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para a carne de frango.

Palavras-chave: pH; Frango de corte; Teor de sódio.

Agradecimentos: Núcleo de Ciência e Pesquisa Aplicada a Monogástricos - NUPAM/UNOESC