

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

CARACTERÍSTICAS DE CORTES NOBRES DE FRANGOS DE LINHAGEM COMERCIAL ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO PIGMENTANTES NATURAIS

Aginaldo Borge de SOUZA*¹, Osvaldo Junior Cavalcante SILVA¹, Josilene Correa ROCHA¹, Gislene Cardoso de SOUZA¹, Saullo Diogo de ASSIS¹, Miller de Jesus TEODORO¹, Matheus Sodré FERREIRA¹, Marcos Vinicius Alves SANTOS¹

*autor para correspond ncia: aguiborge@gmail.com

¹Instituto Federal de Educa o Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Campus S o Vicente, Cuiabá, Mato Grosso, Brasil.

Abstract: The objective of this work was to evaluate the in natura coloration of noble cuts (breast, thigh + overcoat) of broilers of commercial lineages fed diets with the inclusion of pigments. The birds were distributed in a completely randomized design, with 5 treatments and 7 replicates, created until 42 days of age and after being slaughtered for the samples. The characteristic analyzed was in natura coloration at the time of slaughter, for which a DSM YolkFan TM colorimetric fan was used. There was a significant effect ($p < 0.05\%$), on the in natura coloration of - Chest and on in natura coloration thigh + on thigh.

Palavras-chave: critérios de aquisi o, consumidor, cor

Introdu o

No momento de aquisi o o consumidor ao avaliar um produto tem características de sele o, buscando sempre um produto de qualidade, dentre estas características podemos listar: cheiro, cor, sabor, aparência e marca.

Segundo Bliska (2000), a qualidade de um produto pode ser definida como o conjunto de atributos que satisfaçam o consumidor ou até mesmo que superem suas expectativas iniciais.   um conceito definido como complexo porque varia conforme a região geográfica, classe socioecon mica, cultura do consumidor e com

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

o estágio de desenvolvimento tecnológico do setor. Esse conceito pode, portanto, sofrer variações de acordo com o mercado ao qual o produto se destina.

A cor é um dos fatores que mais influência na tomada de decisão do consumidor em adquirir ou não um produto alimentício, principalmente quando se trata de cortes nobres in natura uma vez que não é possível verificar o sabor deste produto outra característica também muito observada pelos consumidores quando se é possível. Qiao et al., (2002) afirmam ainda que a coloração da carne de frango in natura é importante, uma vez que os consumidores associam a cor dos produtos com as características de frescor e de boa qualidade.

Assim, ao analisar um produto para compra, os produtos que possuem cores intensas e brilhantes têm preferência, sendo os mesmos associados a produtos de qualidade e de alto teor de vitaminas, mesmo que isso nada tenha a ver com o valor nutritivo do alimento em questão.

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a coloração in natura de cortes nobres (peito, coxa + sobrecoxa) de frangos de cortes de linhagem industrial alimentados com dietas com a inclusão de pigmentantes naturais.

Material e Métodos

O experimento foi conduzido no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso Campus São Vicente no setor de avicultura, município de Cuiabá – MT, o projeto foi submetido e aprovado no Comitê de Ética no uso de Animais – CEUA/UFMT – Cuiabá (Protocolo nº 23108.908604/2017-50).

Para o experimento foram utilizados um total de 840 frangos de corte mistos da linhagem Cobb 500, sendo os animais recebidos com um dia de idade criados durante a fase inicial (1 a 21 dias), fase de crescimento (22 a 34 dias) e fase de terminação (35 a 42 dias).

Os tratamentos foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, sendo 5 tratamentos e 7 repetições, os tratamentos consistiram em: Tratamento 1:

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

ração-basal à base de milho e farelo de soja; Tratamento 2: ração basal com diluição de 10% de farelo de trigo; Tratamento 3: ração basal com diluição de 10% de farelo de trigo + 0,002% de cantaxantina; Tratamento 4: diluição de 10% de farelo de trigo + 0,002% de luteína e Tratamento 5: ração basal com diluição de 10% de farelo de trigo + 0,001% de cantaxantina + 0,001% de luteína, os pigmentantes foram incluídos nas dietas a partir da fase de crescimento até a terminação.

Foram utilizados os produtos comerciais Red Sun® e Luteina a base de extratos de marigold (*Tagetes erecta*) como pigmentantes naturais vermelho e amarelo respectivamente. Aos 42 dias de idade as aves foram pesadas, ocorreu a determinação do peso médio de cada parcela experimental, em seguida foi selecionada a ave que mais representava a parcela (5% ±) para abate e realização das análises de coloração.

As aves foram abatidas por deslocamento cervical, de acordo com as normas e os princípios éticos em experimentação animal propostos pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA). Em seguida, foram sangradas pela veia jugular e depenadas em abatedouro, que segue as mesmas diretrizes e normas técnicas de abatedouros industriais. Após evisceração e remoção dos pés e cabeças, foram realizados os cortes nobres: peito, coxa + sobrecoxa.

Após os cortes, as amostras foram levadas para a bancada de avaliação, onde foram realizadas as análises de coloração em três pontos de cada corte utilizando como instrumento avaliador o leque colorimétrico DSM YolkFan™, e em seguida estabelecida a média de cada corte, os resultados foram submetidos à análise de variância com auxílio do software Sistema para Análises Estatísticas – SAEG (UFV, 2007), e as médias em caso de significância serão comparadas pelo teste SNK, a 5% de probabilidade.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Resultados e Discussão

Tabela 1 - Média dos tratamentos para coloração in natura – peito, coxa + sobrecoxa.

Variáveis	TRATAMENTOS					CV%
	1	2	3	4	5	
Coloração in natura – Peito	103.00000 ab	102.42860 b	102.71430 ab	103.71430 a	103.57140 a	1.01
Coloração in natura – Coxa + Sobrecoxa	102.42860 ab	102.42860 ab	101.85710 b	103.00000 a	103.28570 a	1.00

As médias seguidas pela mesma letra não diferem estatisticamente entre si, através da aplicação do teste t ao nível de 5% de probabilidade.

Observou-se para a variável coloração in do Peito que a dieta basal (tratamento 1) e a dieta basal com diluição de 10% de farelo de trigo + 0,002% de cantaxantina (tratamento 3) não apresentaram diferença significativa entre si. Na dieta basal com diluição de 10% de trigo também se notou diferença significativa em comparação aos outros tratamentos podendo ser explicado devido a este se referir a dieta sem a inclusão de pigmentantes não sofrendo influência do nível de coloração.

Maior efeito da coloração para a variável coloração in natura – Peito foram observadas nas dietas 4 e 5 que sofreram a inclusão de luteína e luteína + cantaxantina respectivamente, os resultados encontrados diferem dos resultados encontrados por, Silva et al. (2005) que ao estudar o efeito da inclusão do resíduo de urucum enquanto pigmentante natural (2,5; 5,0; 10; 12,5 e 15%) em rações à base de milho observaram que nenhum efeito do resíduo foi detectado sobre a pigmentação da carcaça medida na pele do peito, pelo método visual do leque colorimétrico, assim a utilização de luteína e luteína + cantaxantina no nível de 0,002% torna-se interessante quando comparamos seu uso com o urucum.

Na variável coloração in natura da Coxa + Sobrecoxa também verificou efeito significativo da coloração in natura, as dietas 1 e 2, diferem das demais.

Os tratamentos 4 e 5, não diferiram entre si, porém apresentaram diferença significativa com relação aos demais, os resultados obtidos, corroboram com os

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

resultados encontrados por Moura et al, (2012), que estudando níveis de açafrão como pigmentante natural na dieta de frango de corte, na colorimetria para a variável coloração do corte coxa notou que a mesma foi influenciada significativamente ($P < 0,05$) pelos diferentes níveis de açafrão.

Conclusão

Houve efeito significativo ($p < 0,05\%$), dos tratamentos sobre as variáveis analisadas. Para a variável coloração in natura do Peito, o tratamento 4 apresentou melhor resultado com relação aos demais tratamentos tornando-se interessante a inclusão de 0,002% de luteína nas dietas de frango de corte. Para a variável coloração in natura da Coxa + Sobrecoxa, o tratamento 5 apresentou melhor resultado, sendo viável sua utilização.

Referências

- BLISKA, F. M. M. 1999-2000. Qualidade na cadeia produtiva da carne bovina: elaboração e implementação de um sistema de controle. Boletim de Conexão Industrial do Centro de Tecnologia de Carnes do Instituto de Tecnologia de Alimentos. Campinas, v. 9-10, p. 12-16.
- QIAO, M. et al. 2002. The relationship between raw broiler breast meat color and composition. Poultry Science, v. 81, n. 2, p. 422-427.
- SILVA, J. H. V.; SILVA, E. L.; FILHO, J. J. et al. 2005. Efeitos da inclusão do resíduo da semente de urucum (*Bixa orellana* L.) na dieta para frangos de corte: Desempenho e características de carcaça. Revista Brasileira de Zootecnia, v.34, n.5, p.1606-1613.
- MOURA, Vitor Hugo Santana de et al. 2012. Açafrão em rações para frangos de corte contendo sorgo em substituição ao milho. Trabalhos Científicos, fórum de ensino, pesquisa e extensão – FEPEG.