

REVESTIMENTO DE CARÇA PRESERVA AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA CARNE DE COELHO

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

BORBA; Giovanna Garcia Baptista, Daniel Rodrigues Dutra, Erick Alonso Villegas Cayllahua, Leandro Dalcin Castilha, Hirasilva¹

RESUMO

As características físicas da carne, como pH, cor, capacidade de retenção de água (CRA) e perda de peso por cocção (PPC) refletem os aspectos organolépticos diretamente envolvidos na escolha dos consumidores ao buscarem produtos cárneos de elevada qualidade. Para que tais características sejam preservadas, é necessário que a indústria invista em alternativas eficazes e de baixo custo, que preservem as propriedades físicas da carne por mais tempo; sobretudo em carnes não convencionais, que apesar de reconhecida qualidade nutricional, não fazem parte daquelas tradicionalmente consumidas pelos brasileiros, como é o caso da carne de coelho. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o uso de revestimento plástico com polietileno de alta densidade (PEAD) em carcaças e sua influência sobre as características físicas da carne de coelho. Foram utilizadas 20 carcaças de coelhos machos, não castrados, linhagem Botucatu, abatidos aos 90 dias de idade, refrigeradas a temperatura média de 4°C, por 24 horas post-mortem, sendo 10 carcaças revestidas com PEAD e 10 sem revestimento. Foram avaliados pH₄₅, pH₂₄, cor(L*, a*, b*), CRA e PPC em dois diferentes cortes: lombo (*Longissimus dorsi*) e coxa (*Biceps femoris*). Os valores de pH₄₅ não apresentaram diferença significativa, demonstrando que os animais foram abatidos sob as mesmas condições. Entretanto, foi observado menor ($p < 0,05$) valor de pH₂₄ nas amostras que foram revestidas (com PEAD: 5,85; sem PEAD: 6,03). Não houve diferença ($p > 0,05$) entre o pH₂₄ do lombo e da coxa. Em relação à cor da carne, observou-se a importância do revestimento PEAD para a manutenção da cor róseo-avermelhada da carne de coelho, com maiores ($p < 0,05$) valores de a* (com PEAD: 11,65; sem PEAD: 10,39). Já a coxa se apresentou mais escura que o lombo, com menor ($p < 0,05$) luminosidade (L* lombo: 45,86; L* coxa: 53,13), e maiores ($p < 0,05$) valores de intensidade de vermelho (a* lombo: 6,32; a* coxa: 16,00) e de amarelo (b* coxa: 7,18; b* lombo: 0,44), demonstrando que a coloração da carne está relacionada às características intrínsecas dos músculos e as respectivas funções por eles assumidas, como sustentação e equilíbrio (*L. dorsi*) e locomoção (*B. femoris*), ou seja, a coxa ao desempenhar maior atividade muscular, apresentaria maior teor de mioglobina, conferindo uma carne mais escura e avermelhada em relação ao lombo, por meio da predominância de fibras musculares vermelhas. Os valores de CRA foram iguais ($p > 0,05$) entre os cortes, mas este parâmetro se mostrou superior ($p < 0,05$) para carcaças sem revestimento (sem PEAD: 64,93; com PEAD: 61,17), o que pode ser explicado pelo fato do pH₂₄ das amostras revestidas com PEAD estar próximo do ponto isoelétrico (5,80), ocasionando maior liberação da água livre da carne. Não houve diferença significativa para PPC, tampouco interação entre os fatores estudados. Concluímos, portanto, que o emprego do revestimento plástico de polietileno de alta densidade em carcaças preserva as características físicas da carne de coelho e se mostra uma alternativa viável para assegurar a qualidade da carne cunícula produzida no Brasil. Verificamos também que a coxa, independente do emprego do revestimento apresenta uma coloração mais escura e vermelho mais intenso que o lombo.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Cunicultura de corte, Oryctolagus cuniculus, Qualidade da carne

¹ Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Jaboticabal, São Paulo, Brasil, giovanna.garcia@unesp.br danielrdutra@hotmail.com evillegasc22@gmail.com ldcastilha@uem.br hirasilva.bo

