

SANTOS; Francielly Macario dos¹, DUTRA; Daniel Rodrigues², FELICIANO; Andresa Lazzarotto³, CASTILHA; Leandro Dalcin⁴, BORBA; Hirasilva⁵

RESUMO

A constante necessidade por alimentos saudáveis tem feito com que os brasileiros busquem fontes proteicas alternativas e menos tradicionais para compor suas dietas, fazendo com que a demanda pela carne de coelho ganhe mais notoriedade no mercado nacional. Diante desse cenário, este estudo teve como objetivo avaliar a eficácia do revestimento de carcaças com Polietileno de Alta Densidade (PEAD) sobre a maciez da coxa e do lombo de coelhos de corte. Foram utilizados 20 coelhos machos, não-castrados, da linhagem Botucatu, abatidos aos 90 dias de idade. Finalizado o processo de abate, as carcaças foram penduradas e armazenadas por 24h em câmara fria com ventilação forçada, sob temperatura média de 4°C. Metade das carcaças foi revestida com PEAD e a outra metade foi armazenada sem revestimento, seguindo o protocolo padrão para estabelecimento do *rigor mortis*. Após esse período, as carcaças foram desossadas e procedidas as análises no Laboratório de Análise de Alimentos da FCAV/UNESP, Jaboticabal, SP. Foram avaliados comprimento de sarcômero (CS), força de cisalhamento pelo método Warner-Bratzler (FC) e índice de fragmentação miofibrilar (IFM). As médias dos resultados foram comparadas pelo teste Tukey a 95% de probabilidade. Houve interação entre o revestimento e os cortes para todas as variáveis analisadas ($p < 0,05$). A coxa revestida apresentou maior ($p < 0,05$) CS, quando comparada à coxa não revestida (1,77 e 1,68 μm , respectivamente). Já o CS do lombo não apresentou diferença significativa para o fator revestimento, mas lombos não revestidos apresentaram maior CS do que coxas sem revestimento (1,80 e 1,68 μm , respectivamente). Esses resultados indicam que a coxa é mais susceptível à ação do ar frio na câmara fria e que o emprego do revestimento PEAD foi capaz de minimizar os efeitos do encurtamento pelo frio na coxa. Em relação à FC, a coxa apresentou maiores ($p < 0,05$) valores em comparação ao lombo, tanto para cortes com PEAD (51,53 e 37,38 N, respectivamente), quanto para cortes sem PEAD (70,71 e 54,50 N, respectivamente). Igualmente, os valores de FC para ambos os cortes sem PEAD foram maiores quando comparados aos cortes com PEAD (coxa: 70,71 e 51,53 N; lombo: 54,50 e 37,38 N, respectivamente), demonstrando que ambos os cortes têm sua maciez preservada quando as carcaças são protegidas pelo PEAD, atestando íntima relação com CS. Os resultados para IFM também demonstraram que carcaças com revestimento PEAD propiciaram maiores valores, tanto para coxa (COM PEAD: 104,35 e SEM PEAD: 84,26), quanto para lombo (COM PEAD: 108,25 e SEM PEAD: 92,83). Não houve diferença significativa entre coxa e lombo com PEAD, mas ao comparar os cortes sem PEAD, a coxa apresentou menor ($p < 0,05$) IFM que o lombo (84,26 e 92,83, respectivamente), demonstrando, mais uma vez, que o revestimento da carcaça favoreceu a maciez dos cortes (quanto maior o IFM, maior a maciez da carne), ainda que a coxa tenha se apresentado uma carne menos macia que o lombo. Portanto, é possível concluir que o revestimento plástico das carcaças com PEAD favorece a qualidade da carne de coelhos ao preservar a maciez do lombo e da coxa.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal; Carne de coelho; Cunicultura de corte; *Oryctolagus cuniculus*; Qualidade da carne

¹ Graduanda em ciências biológicas - Faculdade de Educação São Luís, fran-macario@hotmail.com

² Doutorando - FCAV/UNESP,

³ Graduanda em Zootecnia - FCAV/UNESP,

⁴ Docente - UEM,

⁵ Docente - FCAV/UNESP,

¹ Graduanda em ciências biológicas - Faculdade de Educação São Luís, fran-macario@hotmail.com
² Doutorando - FCAV/UNESP,
³ Graduanda em Zootecnia - FCAV/UNESP,
⁴ Docente - UEM,
⁵ Docente - FCAV/UNESP,