

QUALIDADE DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE ALIMENTADOS COM RAÇÕES CONTENDO DIFERENTES NÍVEIS DE CARVÃO VEGETAL ATIVADO

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SANTOS; Bianca Pérola dos¹, OBA; Alexandre², BUENO; Francielle Renata³, MARINHO; Flavia Bellezoni⁴, BRENE; Rafaela⁵

RESUMO

A busca por compostos alternativos que favoreçam a produção de carne de frango sem uso de antimicrobianos como promotores de crescimento é constante. A inclusão de carvão vegetal ativado (CVA) na dieta de aves interfere na qualidade de carne, visto que este é rico em cálcio e magnésio. O cálcio atua no processo de contração muscular e o magnésio reduz estresse e a estimulação neuromuscular. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade de carne de frangos alimentados com diferentes níveis de CVA, fornecido em diferentes fases de criação. Foram utilizados 105 frangos machos, da linhagem Cobb®, com 43 dias de idade, distribuídos em delineamento de blocos casualizados, em esquema fatorial com três níveis de CVA (0,5; 1,0 e 1,5%), dois períodos de fornecimento (1 a 21 dias e 1 a 42 dias) e um tratamento controle com 5 repetições de 10 aves. De cada repetição foram selecionadas três aves que representavam o peso médio da parcela, e foram submetidas a jejum alimentar de oito horas. Em seguida foram insensibilizadas por eletronarcose, sangradas, depenadas e evisceradas, coletadas o peito, que foi embalado e mantidos em água mais gelo e posteriormente em refrigeração a 4 °C por 24 horas, para a realização das análises de pH, coloração, capacidade de retenção de água, perdas de água por cocção e força de cisalhamento. Os resultados obtidos foram submetidos à análise variância, com posterior análise de regressão polinomial entre os níveis de carvão, para comparar os níveis CVA com o controle realizou-se o teste Dunnett a 5%. Os resultados mostram interação entre os níveis de CVA e as fases de inclusão para a característica intensidade de amarelo, que no período de fornecimento de 1 a 42 dias de idade, teve um aumento linear positivo. Quando fornecido 1,0 e 1,5% CVA durante todo o período de criação, observou-se carnes mais amareladas. Ao avaliar o efeito dos níveis de CVA isoladamente, observa-se efeito significativo para o pH, que apresentou efeito linear negativo à medida que aumenta o nível de CVA, porém dentro de valores considerados normais. Observa-se diferença significativa para as diferentes fases de fornecimento do CVA. Aves que receberam CVA nos 42 de criação apresentaram carne com menor pH e maior luminosidade, intensidade de vermelho, amarelo e força de cisalhamento. Provando que o CVA nas rações pode melhorar o ambiente intestinal e o desenvolvimento das vilosidades, facilitando a absorção de pigmentos como a zeaxantina e luteína, presentes no milho. O menor pH da carne de frangos alimentadas com maiores níveis ou quando fornecido CVA durante todo o período de criação possivelmente advém do maior nível de cálcio presentes nessas rações, visto que este mineral estimula a contração muscular, elevando a glicólise e produção de ácido lático, assim alterando a composição celular e extracelular das fibras musculares, resultando em menor retenção de água, aumento da luminosidade e força de cisalhamento. Conclui-se assim que o CVA fornecido durante todo o período de criação prejudica fatores importantes de qualidade de carne como a luminosidade e força de cisalhamento.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de não ruminantes, aditivo, avicultura, cor, força cisalhamento

¹ Graduando em zootecnia - UEL, bi.perola14@gmail.com
² Doutor em Zootecnia - UNESP, oba@uel.br
³ Doutora em ciência animal - UEL, francielle_bueno89@hotmail.com
⁴ Graduando em Zootecnia - UEL, flaviabellezonimarinho@gmail.com
⁵ Graduando em Zootecnia - UEL, rafaelabrene@gmail.com

¹ Graduando em zootecnia - UEL, bi.perola14@gmail.com
² Doutor em Zootecnia - UNESP, oba@uel.br
³ Doutora em ciência animal - UEL, francielle_bueno89@hotmail.com
⁴ Graduando em Zootecnia - UEL, flaviabellezonimarinho@gmail.com
⁵ Graduando em Zootecnia - UEL, rafaelabrene@gmail.com