

## E27 - EFEITO DAS ESTAÇÕES DO ANO SOBRE O VALOR FINAL DO PH EM PEITOS DE FRANGO

Patricia Garcia Cardoso (BIC/UCS), Vânia Ferreira Roque-Specht - Deptº Engenharia Química/UCS - [patti@pop.com.br](mailto:patti@pop.com.br)

Após o abate das aves inicia-se uma série de modificações bioquímicas no músculo propiciando a conversão em carne, em especial a diminuição do valor do pH. Estas modificações são importantes porque determinam a qualidade final da carne para o consumidor. Entretanto essas modificações são dependentes de fatores ante-mortem, como é o caso, das estações do ano, que diretamente estão relacionadas com a temperatura ambiente. Dentro deste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a variação do pH final do peito de frango em relação aos meses do ano. Foram avaliados 45 fornecedores, durante os meses de janeiro a novembro nos anos de 2005, 2006 e 2007. Para cada fornecedor, coletou-se dez frangos aleatoriamente, e para cada peito de frango foram feitas três medidas de pH no músculo Pectoralis major, vinte e quatro horas após abate. Os valores médios de pH, em cada mês, foram comparados pelo teste de amplitude múltipla (ANOVA) pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância. Observou-se que no mês de julho, período mais frio do ano, as aves apresentaram um pH significativamente mais baixo devido ao estresse pelo frio, promovendo o consumo de glicogênio no período próximo ao abate. Entretanto, nos meses mais quentes do ano, janeiro a maio, o valor do pH foi mais alto, o que leva a concluir que as aves permaneceram em estresse mais prolongado, durante todo o dia, consumindo a sua reserva de glicogênio antes do início do abate, fazendo com que durante o período post-mortem, a diminuição do pH não alcance o valor ideal para a promoção da transformação do músculo em carne. Assim, conclui-se que as estações do ano afetam significativamente a qualidade final da carne, pois carne com valor de pH baixo tende a apresentar uma textura mais dura após o cozimento, e a carne com valores mais alto, tendem a se degradar mais rapidamente.

Palavras-chave: frango, pH, estações do ano

Apoio: UCS