

Carne PSE (Pale, Soft, Exudative): Um estudo emergente em carnes de frango

Naiara Cansi (bolsista), Vânia Ferreira Roque-Specht (orientadora) - Depto. de Engenharia Química/ Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/ UCS - nlaste@terra.com.br

O processo de glicólise post-mortem afeta diretamente a qualidade e as propriedades da carne, fazendo que com as proteínas não possa ser resintetizada, levando, então a uma desnaturação protéica. Estes processos bioquímicos conduzem para a formação de carnes com características normais, desejáveis ao consumidor, ou anormais, como é o caso da carne PSE (pale, soft, exudative), que passam ser indesejáveis ao consumidor e inapropriadas para a industrialização. Este trabalho teve como objetivo avaliar a incidência de carne PSE em uma empresa parceira do estudo, beneficiadora de carne de frango. Para este trabalho foram selecionados seis fornecedores de frango de distintas regiões, sendo que para cada fornecedor foi anotada a hora que iniciou o carregamento, a temperatura média durante o transporte, a umidade relativa do ar e a distância entre o aviário e a empresa. A caracterização da carne como PSE ou não, foi realizada através da medida do pH 24 horas após o abate em três posições de cada peito de frango, conferindo a temperatura do peito neste momento. Para cada fornecedor foram utilizadas dez amostras de peito frango. Os resultados foram avaliados através de análise de variância onde as médias foram agrupadas pelo teste de amplitude de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. Pode-se concluir que há uma diferença estatística nas médias do pH entre os fornecedores, indicando que quatro dos seis fornecedores apresentam carne com características PSE. Não conseguiu-se ter correlação entre as variáveis de tempo, temperatura e distância com a incidência de carne PSE.

Palavras-chave: PSE, Frango, pH

Apoio: UCS