

## AVALIAÇÃO DA CURVA GLICOLÍTICA EM AVES PROVENIENTES DE DIFERENTES PRODUTORES DA REGIÃO DA SERRA GAÚCHA

Vívian Simoni (BIC/UCS), Vânia Ferreira Roque-Specht - Deptº de Engenharia Química/Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/UCS

[vivian.simoni@terra.com.br](mailto:vivian.simoni@terra.com.br)

Após o abate do animal inicia-se uma série de modificações bioquímicas e estruturais que determinarão o processo de “conversão do músculo em carne” e conseqüentemente as características finais da carne. Estas modificações ocorrem simultaneamente e são dependentes dos tratamentos ante-mortem, do processo de abate e das técnicas de armazenamento da carne. O processo de transformação de músculo em carne inicia-se com a glicólise anaeróbia tendo como principal produto metabólitos o ácido láctico, este produz prótons que causam diminuição significativa do pH intracelular. Se a diminuição do pH for muito rápida enquanto a carcaça estiver quente, pode promover uma desnaturação protéica e conseqüentemente uma diminuição da capacidade de retenção de água, que diretamente, afeta a suculência. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o comportamento da curva glicolítica através de medidas de valor de pH. Nove fornecedores de frango da serra gaúcha foram selecionados, para cada fornecedor foram avaliadas 10 aves retiradas aleatoriamente do caminhão, identificadas e submetidas ao processo normal de abate. Em seguida, após o processo de abate, nos períodos posteriores a evisceração, o resfriamento da carcaça pelo chiller, a desossa e 24 horas, utilizou-se o músculo peitoral (Pectoralis major) para a medida de pH. Nos primeiro dois períodos a medida de pH foi realizada na ave inteira e nos dois últimos, no músculo peitoral já separado e desossado. Para cada músculo peitoral foram realizadas três medidas de pH em posições distintas. Os resultados foram avaliados pelo programa Statistica 6.0 for Windows através de análises de estatística descritiva (média e desvio padrão) e análise de histogramas. Os resultados mostraram uma grande variação de pH, para cada período estabelecido e entre os fornecedores, demonstrando através dos altos valores dos desvios padrões. Estes resultados indicam uma não homogeneidade de tratamentos dos frangos nos períodos que antecedem ao abate, levando a produtos finais com características diferenciadas entre as propriedades de retenção de água, exsudação durante o cozimento e resfriamento.

Palavras-chave: curva glicolítica, peito de frango, pH

Apoio: UCS