

ESTUDO DA CORRELAÇÃO ENTRE OS FATORES ANTE-MORTEM SOBRE O VALOR DO PH 24 HORAS APÓS O ABATE DE FRANGOS

Nicole Parise (bolsa-empresa), Vânia Ferreira Roque-Specht (orientadora) - Deptº Engenharia Química/Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/UCS - nicole@pressa.com.br

Durante o abate do animal iniciam-se grandes e complexas reações que levam a transformação do músculo em carne, que conseqüentemente irá determinar a qualidade da carne e o processo de aceitação ou rejeição pelos consumidores. Estas reações, porém, são fortemente influenciadas por fatores ante-mortem que podem ou não levar ao estresse dos animais e mudar a concentração de ácido láctico e conseqüentemente o pH da carne, 24 horas após o abate, quando este atinge a sua estabilização. O objetivo deste trabalho foi avaliar se existe correlação entre os fatores ante-mortem e o pH final da carne, após 24 horas. Para este estudo foram analisados, em abatedouro da região, frangos provenientes de vinte fornecedores, considerando-se para cada um: a distância entre o aviário e o abatedouro, a temperatura e umidade ambiente no momento da chegada do caminhão, o pH inicial, o número de aves por caminhão, a temperatura, a umidade relativa, e o tempo de recuperação. De cada caminhão foram retiradas aleatoriamente dez frangos e realizadas medidas de pH em três posições do músculo Pectoralis major (peito), 24 horas após o abate. Considerou-se como variável dependente o pH final e como independente as demais variáveis (dados coletados de cada fornecedor). Inicialmente, fez-se o teste de correlação simples entre a variável dependente e cada uma das independentes. Posteriormente, usou-se o teste de Regressão Linear Múltipla para verificar a interdependência entre as variáveis. Os resultados das análises de correlação linear simples mostraram valores muito baixos, indicando que não existe uma correlação isolada entre a variável dependente e cada variável independente. Entretanto, a análise de regressão linear múltipla mostrou uma forte correlação quando consideradas todas as variáveis conjuntamente. Assim, conclui-se que o valor final do pH é um sistema complexo no qual vários fatores o influenciam simultaneamente e que não pode ser explicado correlacionando-se cada variável isoladamente.

Palavras-chave: PSE, frango, post-mortem

Apoio: UCS