

QUALIDADE DA CARNE DE MARRECO PEQUIM BRANCO (*Anas Platyrhynchos platyrhynchos* L. 1758) COMPARADO A FRANGO DE CORTE

Meat quality in white peking mallard (*Anas Platyrhynchos platyrhynchos* L. 1758) compared to broiler chicken

Peter Bitencourt Faria¹, João Vicente Neto², Maria Cristina Bressan³,
Fabrício Rivelli Mesquita⁴, Sandra Aparecida Tavares⁵, Luis Telo da Gama⁶

RESUMO

O total de 20 carcaças resfriadas (10 Marreco Pequim Branco e 10 de frangos de corte) foi submetido às análises de composição centesimal, colesterol, cor (sistema CIE L*a*b*), perda de peso por cozimento (PPC) e força de cisalhamento (FC). A carne de marreco apresenta (P<0,05) menos umidade (71,77 e 74,53 %), do que a carne de frango (74,73 e 76,07 %). Quando comparados os cortes, o peito mostrou (P<0,05) médias mais elevadas de umidade e proteína, do que no corte perna. A carne de marreco mostra (P<0,05) luminosidade mais baixa (37,59 e 35,75) e maior teor de vermelho (18,48 a 20,67), do que a luminosidade (40,98 e 45,18) e o teor de vermelho (10,02 e 5,52) observado em frangos. A FC foi (P<0,05) mais elevada (4,90 kgf) em peito de marreco, do que em peito de frango (2,63 kgf). A carne de Marreco Pequim Branco é mais escura e com vermelho mais intenso do que carne de frango de corte. Embora menos macia do que a carne de frango, a carne de marreco é considerada macia.

Termos para indexação: Carne, *Anas platyrhynchos platyrhynchos*, frango, qualidade.

ABSTRACT

Twenty refrigerated carcasses (10 Peking mallard and 10 broiler chicken) were submitted to analyses of chemical composition, cholesterol, colour (CIE L*a*b* system), weight loss by cooking (PPC) and shear force (FC). Mallard meat had lower (P<0.05) humidity in both leg and breast (71.77 and 74.53%, respectively) when compared with chicken meat (74.73 and 76.07%, respectively). When different cuts were compared, the breast had a higher (P<0.05) humidity and protein content than the leg in both species. Mallard leg and breast had lower (P<0.05) lightness (37.59 and 35.75, respectively) and higher red content (18.48 and 20.67, respectively), than the lightness (40.98 and 45.18, respectively) and red content (10.02 and 5.52, respectively) observed in chicken. The FC was higher (P<0.05) in mallard breast (4.90 kgf) than in chicken breast (2.63 kgf). Meat from White Peking mallard is darker and with a stronger red pigment than meat from broiler chicken. Even though it is less tender than meat from broiler chicken, mallard meat still has an acceptable tenderness.

Index terms: Meat, chicken, exotic animals, quality.

(Recebido em 22 de novembro de 2005 e aprovado em 7 de agosto de 2006)

¹Doutorado, Professor – Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá/CEFET – Rodovia 364, Km 329 – 78106-000 – São Vicente da Serra, MG – peterbfvet@yahoo.com.br

²Doutorando, Professor – Escola Agrotécnica Federal de Cáceres/EAFC – Avenida dos Ramires, s/n, Distrito Industrial – Cx. P. 244 – 78200-000 – Cáceres, MT – joviceneto@yahoo.com.br

³Ph. D., Professora – Departamento de Ciência dos Alimentos/DCA – Universidade Federal de Lavras/UFLA – Cx. P. 3037 – 37200-000 – Lavras, MG – bressan@ufla.br

⁴Mestre – Departamento de Ciência dos Alimentos/DCA – Universidade Federal de Lavras/UFLA – Cx. P. 3037 – 37200-000 – Lavras, MG

⁵Graduando – Departamento de Ciência dos Alimentos/DCA – Universidade Federal de Lavras/UFLA – Cx. P. 3037 – 37200-000 – Lavras, MG – sandratavzoo@yahoo.com.br

⁶Ph. D. – Departamento de Genética e Melhoramento Animal – Estação Zootécnica Nacional – Fonte Boa – 2005-048 – Vale do Santarém, Portugal – adm.ezn@mail.telepec.pt