



Composição proximal e qualidade da carne de frangos das linhagens Paraíso Pedrês e Pesçoço Pelado

Peter Bitencourt Faria¹, Maria Cristina Bressan², Xisto Rodrigues de Souza³, Érika Cristina Rodrigues⁴, Giselle Pereira Cardoso⁴, Luis Telo da Gama²

¹ Departamento de Medicina Veterinária, UFLA, Lavras – MG, Brasil.

² Instituto Nacional de Investigação Agrária – Vale do Santarém – Portugal.

³ IFMT - Campus São Vicente, Santo Antonio do Leverger – MT, Brasil.

⁴ Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA, Lavras – MG, Brasil.

RESUMO - Neste trabalho foram avaliadas as características físico-químicas da carne de frangos de duas linhagens (Paraíso Pedrês e Pesçoço Pelado) criados em sistema semiextensivo, machos e fêmeas, abatidos aos 65, 75, 85 e 95 dias. As características analisadas nos cortes peito e coxa foram umidade, proteína, extrato etéreo, cinzas, cor (CIEL*a*b*), pH final e perda de peso por cocção. As fêmeas da linhagem Paraíso Pedrês apresentaram no peito mais gordura (0,86%) em comparação aos machos das linhagens Paraíso Pedrês (0,63%) e Pesçoço Pelado (0,57%). A coxa das aves da linhagem Pesçoço Pelado aos 85 dias apresentou maior umidade e menor porcentagem de gordura em comparação à linhagem Paraíso Pedrês, e aos 95 dias, as fêmeas Paraíso Pedrês apresentaram mais gordura que os machos. A cor amarela (b*) no peito foi mais intensa nas aves Pesçoço Pelado (6,24) que nas aves Paraíso Pedrês (5,41). Também foi mais intensa nas fêmeas (6,47) que nos machos (5,18). A cor da coxa nas aves Pesçoço Pelado foi mais amarelada aos 95 dias (6,87) que aos 85 dias (5,90). Aves da linhagem Pesçoço Pelado podem fornecer cortes mais magros, no caso dos machos, e com coloração mais amarelada, no caso das fêmeas, que aves da linhagem Pesçoço Pelado.

Palavras-chave: composição proximal, cor, cortes, frango caipira

Physical-chemical characteristics of meat in chickens of the Paraíso Pedrês and Label Rouge lines

ABSTRACT - The objective of this study was to evaluate the physical and chemical characteristics of chicken meat from two lines (Paraíso Pedrês or Label Rouge and Pesçoço Pelado), raised in a semi-extensive system, and slaughtered at 65, 75, 85 and 95 days of age. The variables assessed in the breast and leg of experimental animals were moisture, protein, fat, ashes, objective colour (CIEL*a*b* system), final pH and cooking loss. The breast of Paraíso Pedrês females showed a higher fat content (0.86%) than in males of the Paraíso Pedrês (0.63%) or Pesçoço Pelado (0.57%) lines. In the leg, Pesçoço Pelado chicken slaughtered at 85 days showed higher moisture and lower fat than the Paraíso Pedrês line, while Paraíso Pedrês females at 95 days presented more fat than males at the same age. In the breast, the yellow colour (b*) was more intense in Pesçoço Pelado (6.24) than in Paraíso Pedrês (5.41), and in the females (6.47) than in the males (5.18). The leg color in the Pesçoço Pelado birds was more yellow at 95 (6.87) than at 85 days (5.90). Birds from the Pesçoço Pelado line give leaner cuts in the case of the males, and with more intense yellow coloring, in the case of the females, than birds from the Pesçoço Pelado line.

Key Words: chemical composition, color, country chicken, meat cuts