

## **RELAÇÃO ENTRE A MIOPATIA WHITE STRIPING E O ESTRESSE OXIDATIVO EM FILÉS DE PEITO DE FRANGOS DE CORTE**

Gleidson Biasi Carvalho Salles<sup>1</sup>, Aleksandro Schafer da Silva<sup>2</sup>, Marcel Manente Boiago<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup> Acadêmico (a) do Curso de Mestrado em Zootecnia – UDESC Oeste

<sup>2</sup> Professor, Departamento de Zootecnia, UDESC Oeste, Chapecó, Santa Catarina, Brasil

<sup>3</sup> Orientador, PPGZOO – UDESC Oeste – marcel.boiago@udesc.br

Palavras-chave: Composição química. diâmetro de fibras. peroxidação lipídica.

A miopatia White Striping (WS) na carne de peito de frango é caracterizada pela presença de estrias brancas paralelas na mesma direção das fibras musculares e acomete o músculo pectoralis major. A WS é causada por uma alta demanda de oxigênio e, como resultado da redução de antioxidantes endógenos, ocorre um aumento da formação de radicais livres. O principal objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil bioquímico e histológico da carne de peito de frango com diferentes níveis de WS. Um total de 1.500 frangos de corte machos foram utilizados para o presente estudo, divididos em três grupos: normal, moderado (estria <1 mm) e severo (estria > 1 mm). Foram avaliadas a composição química (proteína bruta, porcentagem de lipídeos, minerais e colágeno total) e os padrões bioquímicos dos respectivos peitos como espécies reativas de oxigênio (ROS), substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) e atividade da enzima Glutathione Peroxidase (GPx). Também foram realizadas análises histológicas dos peitos. Os peitos classificados como severos apresentaram maiores porcentagens de umidade, gordura e colágeno, além de menor teor de proteína bruta. O perfil antioxidante também foi afetado pela presença dos WS, onde se observou que a atividade da GPx foi menor nos peitos com maior presença de estrias e a oxidação lipídica foi maior. Os peitos classificadas como severos também apresentaram menor área de fibra e diâmetro quando comparados aos normais.