

USO DE CARNE DE PEITO FRANGO COM DIFERENTES GRAUS DA ANOMALIA “WHITE STRIPING” NO PROCESSAMENTO E QUALIDADE DE STEAK EMPANADO E HAMBÚRGUER

Sinara Bordignon ¹, Marcel Manente Boiago^{2,3}

¹ Acadêmico (a) do Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UDESC Oeste

² Professor, Departamento de Zootecnia, UDESC Oeste, Chapecó, Santa Catarina, Brasil

³ Orientador, PPGCTA – UDESC Oeste – marcel.boiago@udesc.br

Palavras-chave: colágeno. intenção de compra. oxidação lipídica.

A miopatia peitoral denominada de *white striping* apresenta-se cada vez mais frequente em frangos de corte e se caracteriza pelo aparecimento de estrias brancas localizadas paralelamente às fibras musculares. Além de comprometer o aspecto visual, estudos demonstram que essa anomalia causa alterações nas características químicas e físicas dessas carnes. O objetivo deste estudo foi caracterizar física, química e visualmente carnes de peito de frango com diferentes graus da anomalia white striping (WS), além dos efeitos dos níveis de acometimento sobre o processamento e qualidade de steak empanado e hambúrguer de frango. Foram utilizados files classificados de acordo com o acometimento em normais, moderados e severos, obtidos de animais machos com peso de abate próximos a três quilos abatidos em um frigorífico comercial. Os resultados obtidos mostram que os tratamentos apresentam diferença significativa ($p < 0,05$), para a composição centesimal. As amostras de peito de frango com WS severa também apresentaram índice de oxidação maior, bem como coloração mais clara, menor CRA e percentuais maiores de PPC. A relação dessas alterações com a aplicação dessas carnes como matérias-primas para fabricação de steak e hambúrguer não apresentaram grandes impactos tecnológicos, pequenas variações puderam ser observadas para PPC de hambúrgueres, no entanto nada que caracterizasse a aplicação dessas carnes como um problema para a indústria que processa esses derivados. A avaliação sensorial demonstrou que graus da anomalia WS são percebidos pelos avaliadores, bem como a intenção de compra diminui proporcionalmente ao grau de alteração no músculo pela presença do grau de WS.