



AValiação de Característica de Desempenho e Qualidade de Carne Frango de Linhagem Caipira Alimentados com Buriti.

Jaqueline Esmerino Bráulio
Crisanto Carvalho da Cruz
Denise Araújo da Silva
Wilsa Melo Costa

As análises físico-químicas foram realizadas no laboratório de semente do IFRR – Campus Novo Paraíso. Utilizou-se 20 animais, macho e fêmeas, com 10 repetições para cada tratamento, de linhagem caipira “pescoço pelado” após 15 dias de adaptação prosseguiu o experimento com duração de 50 dias e abatidos com 70 dias de vida. O buriti era composto de casca e polpa, e secado em uma estufa, em uma temperatura de 55°C por 48 horas. Os cortes analisados da carcaça foram a coxa e sobrecoxa e todas as análises foram realizadas com três repetições. Para determinação da cor, utilizou-se o colorímetro, por meio da escala do sistema $L^*a^*b^*$. A análise foi realizada no corte inteiro, onde, colocou-se a amostra em uma tabua branca e o colorímetro posicionado na direção da mesma. Para a análise da perda de peso por cocção cortou-se o musculo em fatias de 2 a 2,5 cm de espessura, pesadas e embaladas em papel alumínio e posta em chapa aquecedora. A diferença entre peso inicial e peso final indicou a perda de peso por cocção em gramas. A capacidade de retenção de água foi calculada utilizando uma centrífuga, de acordo metodologia descrita por Nakmura et al.(1985), onde um grama de amostra moída foi pesado em papel filtro, colocados em tubo de centrifugação por 4 minutos, após terem secos em estufa (70°C), por 12h00, o resultado foi determinado pelo diferença de peso da amostra centrifugada e da amostra inicial (antes da centrifugação). Para determinação do pH a amostra foi triturada e adicionada de 10 ml de água destilada para facilitar a penetração do eletrodo e realizada a leitura do pH. Observou-se que não houve diferença ($P < 0,05$) entre os tratamentos para as variáveis estudadas, portanto pode-se adicionar 10% de farelo de buriti em rações para frangos sem alteração na composição física da coxa e sobrecoxa.