

HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES NÍVEIS DE INCLUSÃO DE PEITO DE FRANGO ACOMETIDO POR MIOPATIA PEITORAL PROFUNDA

Sérgio Gonçalves Mota¹, Stefany Cristiny F. da Silva Gadêlha¹, Wanderson Rodrigues da Silva¹, Rodrigo Fortunato de Oliveira¹, Adriano Carvalho Costa¹, Marco Antônio P. da Silva¹

¹Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, Rio Verde, Goiás, Brasil
Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br

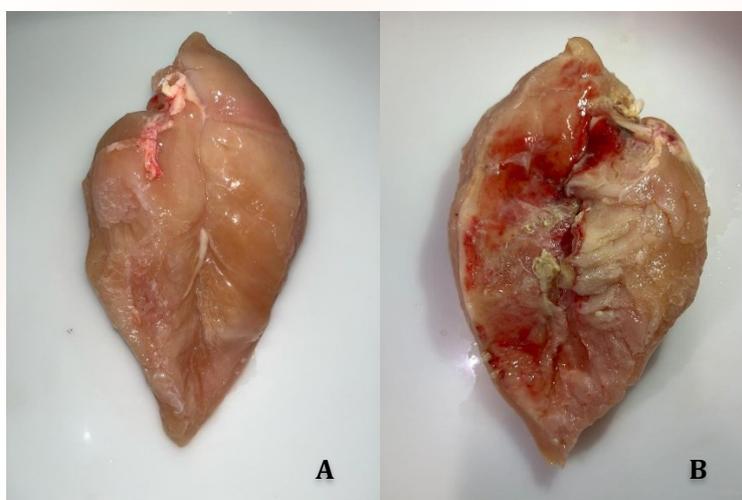


A formulação de hambúrgueres com diferentes níveis de inclusão de peito de frango acometido por MPP, oferece à indústria alimentícia uma opção prática para o aproveitamento dessa carne.

INTRODUÇÃO

A miopatia peitoral profunda (MPP) em aves de corte tem se tornado uma preocupação crescente na indústria avícola. Caracterizada por alterações histológicas nos músculos peitorais das aves, a MPP afeta diretamente a qualidade e o aproveitamento do peito de frango, resultando em perdas econômicas significativas. Este estudo objetivou avaliar as alterações físico-químicas em hambúrgueres elaborados com diferentes níveis de inclusão de peito de frango acometido por MPP, oferecendo uma análise prática e técnica para a indústria de alimentos.

Figura 1. Peito de frango sem MPP (A), e peito de frango com MPP (B). Fonte: própria do autor.



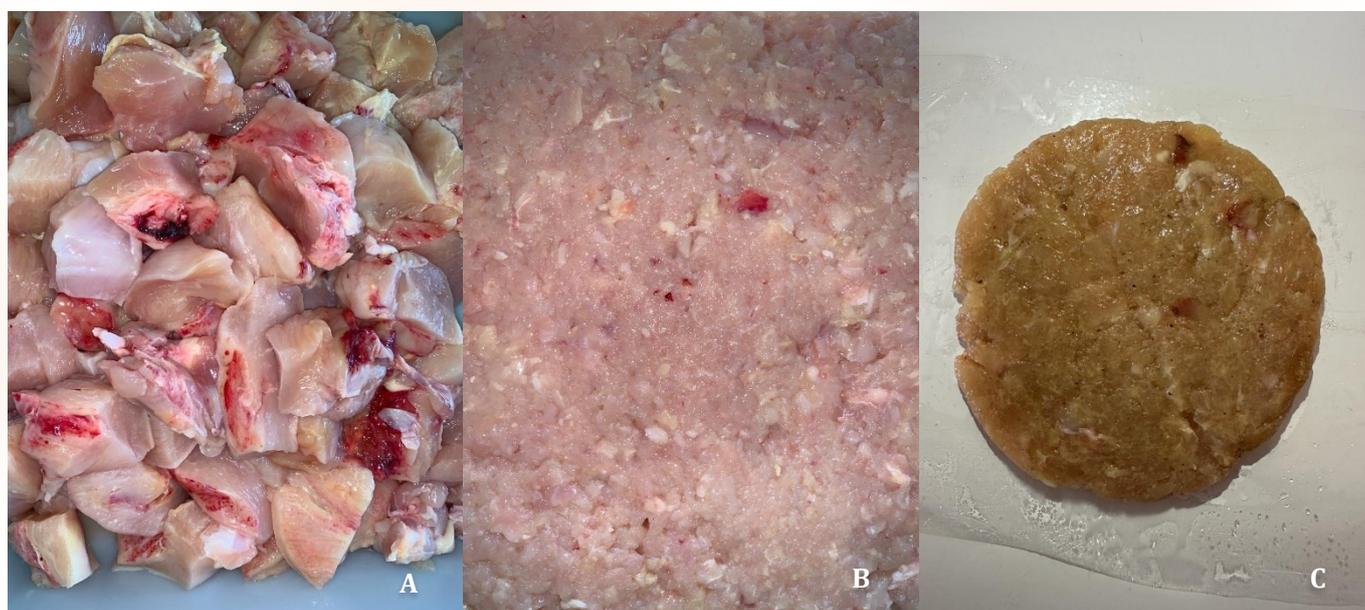
DESENVOLVIMENTO

O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado com cinco tratamentos, em função dos níveis crescentes de peito de frango afetado por MPP.

Cada formulação foi analisada quanto ao teor de proteína, concentração de lipídios, umidade, cinzas, valor calórico, perfil de textura, intensidade de cor, perda de peso por descongelamento, perda de peso por cocção, retração, e perfil de aminoácidos.

Observou-se redução significativa de 2,25 % do teor de proteína dos hambúrgueres, com o aumento da inclusão de peito com MPP nos grupos com maiores concentrações. Simultaneamente, avaliou-se aumento na concentração de lipídios, de até 0,66 % para os grupos com maiores teores de peito com MPP. Os resultados indicaram que a MPP afetou a composição nutricional dos hambúrgueres devido a alteração na estrutura muscular da carne de peito de frango, na medida em que alterou a integridade das proteínas e, conseqüentemente, promoveu a infiltração de gordura na musculatura peitoral. Na Figura 2 é perceptível a presença de pontos avermelhados causados pela miopatia peitoral profunda nas formulações de hambúrguer com diferentes níveis de inclusão de peito de frango acometidos por MPP.

Figura 2. Cortes da carne (A), massa de hambúrguer (B) e hambúrguer de peito de frango com MPP (C). Fonte: próprio autor.



As análises de umidade, cinzas, e valor calórico não demonstraram diferenças significativas ($p > 0,05$) entre os tratamentos com diferentes níveis de inclusão de peito de frango com MPP. Estes resultados sugerem que esta inclusão de peito com MPP não afetou esses indicadores de forma relevante, mantendo a estabilidade hídrica e mineral dos hambúrgueres.

O perfil de textura e intensidade de cor também não apresentaram variações significativas ($p > 0,05$) entre os tratamentos, indicando estabilidade visual e sensorial, razão pela qual os hambúrgueres permaneceram similares independentemente da quantidade de peito de frango com MPP adicionado.

Os testes de perda de peso por descongelamento, perda de peso por cocção e retração não mostraram diferenças significativas ($p>0,05$) entre os tratamentos. Essas análises revelaram estabilidade nas propriedades físicas dos hambúrgueres, mesmo com adição de níveis elevados de inclusão de peito com MPP.

A composição de carboidratos totais apresentou redução no patamar de 12,06 % a partir do grupo controle até o grupo com maior inclusão de carne com MPP. Essa variação pode ser atribuída às alterações na composição do tecido muscular causada pela MPP, afetando a arquitetura do tecido e, conseqüentemente, alterando o teor de carboidratos.

A avaliação de aminoácidos totais nos hambúrgueres revelou redução nos teores na ordem de 10,8 %. Apesar dessas reduções, o perfil de aminoácidos essenciais em todos os tratamentos, manteve o atendimento às recomendações da FAO e WHO, configurando os hambúrgueres como boa fonte de aminoácidos, inclusive naquelas formulações com maior nível de inclusão de carne de peito de frango com MPP.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A investigação demonstrou os impactos nutricionais das formulações de hambúrgueres com a inclusão de carne de peito de frango com MPP. O uso do peito de frango com MPP demonstrou ser uma alternativa viável, pois manteve estável a maioria das propriedades físico-químicas. As reduções observadas no teor de proteína e no perfil de aminoácidos essenciais destacam a necessidade de ajustes nutricionais para otimizar a qualidade do produto final.

A partir destes resultados, a indústria alimentícia amplia sua visão para o aproveitamento destes cortes nobres, ao considerar o uso de peito com MPP como uma estratégia para reduzir perdas econômicas, ao mesmo tempo em que mantém a qualidade do produto oferecido ao consumidor.

REFERÊNCIAS

- ASSUNÇÃO, A., GARCIA, R, KOMIYANA, C. Emerging muscle abnormalities in the Pectoralis major muscle of broilers – review. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 3, e200932775, 2020.
- BLIGH, E. G.; DYER, W.J.; CAN. J. A rapid method of total lipid extraction and purification **Biochem. Physiol**, 37, 911.1959.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. Brasília: **ANVISA**, 2003.
- CAVALCANTI E.N.F., GIAMPIETRO-GANECO A, MELLO JLM, FIDELIS HA, OLIVEIRA RF, PEREIRA MR, VILLEGAS-CAYLLAHUA EA, SOUZA RA, SOUZA PA, BORBA H. Breast meat quality of turkey breeder hens at disposal age affected by deep pectoral myopathy. **Poultry Science** 100:101259. 2021.