



EFEITO DA FONTE PROTEÍCA NA ALIMENTAÇÃO DE AVES SOBRE O RENDIMENTO DE CARÇA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DA CARNE

Alliny das Graças Amaral¹, Christian Gradsire², Jéssica Caetano Dias Campos³, Osvaldo José da Silveira Neto⁴, Rodrigo Zaiden Taveira⁵, Walida Luciellen de Sousa Oliveira⁶

1 Docente do Curso de Zootecnia, UEG – São Luís de Montes Belos (GO) alliny.amaral@ueg.br; 2 Docente da PUC/ Pontifícia Universidade Católica de Goiás; 3 Acadêmica em Zootecnia, UEG – São Luís de Montes Belos (GO) jessicacaetano5@hotmail.com; 4 Docente do Curso de Zootecnia, UEG, São Luís dos Montes Belos (GO) - osvaldo.neto@ueg.br; 5 Docente do Curso de Zootecnia, UEG, São Luís dos Montes Belos (GO) rodrigo.zaiden@ueg.br; 6 Acadêmica em Zootecnia, UEG – São Luis de Montes Belos (GO) - walidaslmb@hotmail.com

O consumo de animais criados naturalmente sem o uso excessivo de aditivos químicos vem sendo a preferência pelos consumidores. Devido a isso o frango natural ou alternativo vem ganhando cada vez mais espaço no mercado. Assim o experimento realizado teve como objetivo avaliar o efeito da fonte proteica na alimentação de frangos, sobre o rendimento de carça e características organolépticas. Foram utilizados 162 animais, pintainhos da raça Caipira Melhorado. Sendo um total de 54 machos, 54 fêmeas, 54 exemplares de mutulinha, animal F1, proveniente do cruzamento de Mutum (*Crax fasciolatae*) com o galo (*gallus domesticus*). A realização do experimento foi na granja Fazenda Boa Vista do Ribeirão no município de Guapó, no período de maio a agosto de 2002. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado em esquema fatorial 2x3 (duas rações e três tipos de animais). O primeiro tratamento à base de soja e o segundo tratamento com farinha de minhoca, alimentadas durante 120 dias até o abate. No abate foi avaliado o rendimento de carça, de partes nobres como peito, coxa, sobrecoxa, vísceras comestíveis e as características organolépticas. Os animais foram pesados vivos, abatidos e retirados penas e vísceras e depois pesados separadamente para obter o rendimento de carça. O período adaptativo foi de 12 dias. O abate dos frangos ocorreu aos 120 dias de idade. Sendo abatido um total de 20 aves por tratamento. Realizou-se também a análise sensorial que ocorreu no Laboratório de Química da Universidade Católica de Goiás onde foi realizado a análise dos cortes do peito desossado. Na análise sensorial foram utilizadas 150 pessoas de ambos os sexos e idades entre 20 a 40 anos, de classes distintas, para a degustação dos três tipos de amostras de carne que foram preparadas com padronização de tempero, temperatura e tempo de preparo. Os animais foram abatidos no abatedouro da Chácara Pravél com processo inteiramente manual. Observou-se que os machos possuem um desempenho maior em relação às fêmeas. O tipo de rações oferecidas não contribuiu significativamente para um melhor rendimento de partes comercialmente bem aceitas pelo mercado. Pode se concluir que o frango caipira tratado com ração a base de soja possui um sabor semelhante ao do frango industrial. E que quando alimentado com um alimento mais natural, como a ração de minhoca possui um sabor diferenciado e preferível pelo consumidor. E que o frango caipira alimentado com rações a base de soja e minhoca não diferiram no quesito rendimento de carça, sendo possível a substituição parcial da soja nas rações pela minhoca. No teste sensorial a preferência dos degustadores foi maior pela carne de mutulinha.

Palavras-chave: aceitação, sabor, preferência