



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE CARNE DE FRANGOS ALIMENTADOS COM RAÇÃO ADICIONADA DE BIOMASSA DE *R. gelatinosus*

Avanço, S.V.¹, Espírito Santo, E. F.¹, Grassi, T. L. M.¹, Pinto, M. F.¹, Aragão, S. C.¹
Ponsano, E. H. G.¹

¹Departamento de Apoio, Produção e Saúde Animal – Faculdade de Medicina Veterinária – UNESP, Araçatuba, São Paulo, e-mail: sauloavanco@hotmail.com

A recuperação da biomassa de *R. gelatinosus*, usada como despoluente, resulta em um produto aplicado experimentalmente na ração de aves, observando efeitos sobre desempenho e cor dos produtos. Este estudo teve por objetivo avaliar as características sensoriais da carne de frangos alimentados com biomassa bacteriana de *R. gelatinosus*. Duzentos pintos machos de um dia de idade da raça Cobb foram alocadas aleatoriamente em 20 boxes telados (1,5 x 1,5 x 3,0 m) e criados por 45 dias sob condições de temperatura e umidade controladas. As aves foram alimentadas com ração comercial nas primeiras fases da criação e, durante a fase de acabamento (36 a 45 dias), foram aplicados os quatro tratamentos, que consistiram na adição da biomassa bacteriana à ração comercial nas seguintes proporções: 0 g/kg (controle – T1), 1 g/kg (T2), 2 g/kg (T3) e 3 g/kg (T4). Foram realizadas cinco repetições. Ao final do tratamento experimental, as aves foram abatidas os cortes do peito foram adicionados de 2% de sal (NaCl), envoltos em papel alumínio e assados em forno a 180°C até a temperatura interna atingir 72°C. A aceitação do produto foi medida por um teste afetivo de preferência pareada, contando com 55 provadores não treinados, alunos de graduação da Faculdade de Medicina Veterinária da UNESP de Araçatuba, consumidores habituais de carne de frango. As amostras foram codificadas com três algarismos e apresentadas aos provadores duas a duas (T1 x T2, T1 x T3, T1 x T4), concomitantemente, solicitando-se a expressão da preferência com base no sabor das mesmas. Os provadores foram incentivados a intercalar a degustação de cada grupo com água. Os resultados foram obtidos a partir das frequências relativas das escolhas feitas pelos provadores, e comparados em tabela estatística apropriada para a estimativa da significância para o teste de preferência aplicado. Dessa forma, não se encontrou diferença significativa ao nível de 5%. Esse resultado permite concluir que a adição de biomassa na ração de frangos de corte não promoveu alteração de sabor na carne do peito das aves, o que viabiliza a utilização do produto na alimentação de aves sem que haja prejuízo para o consumidor.

Agradecimentos: FAPESP