

Editor
Editor-in-chief

Eliete Vaz de Faria

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Editores associados
Associate editors

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Terezinha J. G. Salva

*Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil*

Diretor executivo
Executive director

Luís Fernando Ceribelli Madi

*Diretor Geral
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL*

Diretor executivo associado
Associate executive director

Yone Coutinho Costa

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

■ Expediente

Staff

Conselho editorial | Editorial board

Adelaide Del Pino Beléia; *Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina/PR-BR*

Alberto M.C. Sereno; *Universidade do Porto, Porto-Portugal*

Alexandre José Cichoski; *Universidade Regional Integrada, Erechim/RS-BR*

Bernadete D. G. M. Franco; *Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Ciências Farmacêuticas – FCF, São Paulo - SP, BR*

Cecília Rojas de Gante; *Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Monterrey, México*

Dietrich G. Quast; *Consultor, Campinas - SP, BR*

Evânia A. Teixeira de Figueiredo; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Centro de Ciências Agrárias, Fortaleza - CE, BR*

Frederico J. V. Passos; *Universidade Federal de Viçosa – UFV, Viçosa - MG, BR*

Geraldo Arraes Maia; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

Geraldo Cia; *Consultor, Campinas - SP, BR*

Guilherme Hough; *Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires, Argentina*

Jaime Amaya-Farfán; *Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, Campinas - SP, BR*

Jorge F. F. Zapata; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

José Humberto de Queiroz; *Universidade Federal de Viçosa – UFV, Viçosa - MG, BR*

José Vladimir de Oliveira; *Universidade Regional Integrada, Erechim/RS-BR*

Luigi Faucitano; *Agriculture et Agroalimentaire Canada – AGR/GC – Canadá*

Marco Antonio Trindade; *Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga - SP*

Maria de Fátima F. Poças; *Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal*

Maria R. Sartori; *Consultora, Campinas - SP, BR*

Maria Teresa Destro; *Universidade de São Paulo – USP, São Paulo - SP, BR*

Marney P. Cereda; *Universidade Estadual Paulista – UNESP, Botucatu - SP, BR*

Nelcindo N. Terra; *Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, Santa Maria - RS, BR*

Nelson José Beraquet; *Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, Campinas - SP, BR*

Noemi E. Zaritzky; *Universidad Nacional de La Plata, La Plata-Argentina*

Nonete B. Guerra; *Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Recife - PE, BR*

Raimundo Wilane de Figueiredo; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

Ricardo Alfredo Kluge; *Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” – ESALQ, Piracicaba - SP, BR*

Rodrigo O. Teixeira Neto; *Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, Campinas - SP, BR*

Rui S. S. F. Silva; *Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina - PR, BR*

Silvio José Rossi; *Universidade Federal da Paraíba – UFPB, João Pessoa - PB, BR*

Vera Lucia P. Ferreira; *Consultora, Campinas - SP, BR*

■ Equipe de suporte

Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa

Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Cubomultimídia

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Deise Mugnaro

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Avaliação da técnica de maturação sobre a qualidade da carne e estrutura da fibra muscular do peito de matrizes pesadas de descarte de frangos de corte

KOMIYAMA, C. M. et al.

Resumo

O presente trabalho teve por objetivo avaliar o efeito de diferentes tempos de maturação da carne de peito de matrizes pesadas de descarte sobre a qualidade desta carne e as modificações estruturais da fibra muscular. Foram coletados 80 peitos de matrizes de descarte em abatedouro comercial, sendo distribuídos em quatro tempos de maturação (zero, 12, 24 e 48 h *post-mortem*), com 20 peitos por tratamento. As amostras foram acondicionadas em câmara tipo DBO (Marconi, Brasil) a cerca de 2 °C. Após cada período de maturação, foram realizadas as avaliações do pH, cor objetiva (L^* , a^* e b^*), perda de peso por cozimento, força de cisalhamento, índice de fragmentação miofibrilar e estrutura morfológica da fibra muscular. Com relação à luminosidade, a menor média foi observada no tratamento não maturado (45,37), quando comparada às amostras maturadas com 12, 24 e 48 h (47,86, 47,75, 47,60) que não diferiram entre si. As maiores médias para o valor a^* foram no tratamento não maturado e no maturado por 12 h apenas (3,74 e 3,42, respectivamente). Houve diferenças significativas ($p \leq 0,05$) para o parâmetro força de cisalhamento entre os diferentes tratamentos, sendo que as maiores médias foram observadas no tratamento controle e com 12 h de maturação (8,00 e 6,96, respectivamente) quando comparados aos demais tratamentos de 24 e 48 h de maturação que não diferiram entre si (4,92 e 4,26, respectivamente). Não foram observadas diferenças significativas ($p > 0,05$) para os parâmetros perda de peso por cozimento, MFI e diâmetro e número das fibras musculares entre os tempos de maturação. Concluiu-se que o tempo de maturação promoveu melhora em alguns parâmetros de qualidade da carne de peito de matriz, especialmente na força de cisalhamento, sendo que o tempo de maturação de 24 h é suficiente para aumentar a maciez desta carne, não sendo necessário tempo superior.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

KOMIYAMA, C. M. et al. Avaliação da técnica de maturação sobre a qualidade da carne e estrutura da fibra muscular do peito de matrizes pesadas de descarte de frangos de corte. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 15, 2009.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 15, 2009.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, II SSA, p. 89-93, janeiro 2009.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bj.ital.sp.gov.br/html/bj.htm>