

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE CARNE, MECANICAMENTE SEPARADA DE ORIGEM AVÍCULA

Eliene cezário LIMA (Univale); Camile de Aguiar BARBOSA (Univale); Karen Christina AGUILAR (Univale); Roberta Sanches GOMES (Univale); Tânia de Freitas SILVA (Univale); Marcos Venícius CASTRO (Univale); Ana Paula BRASIL (Univale)

Objetivo: O presente trabalho objetivou analisar as características físico-químicas de carnes mecanicamente separadas de origem avícola (asas de frango). **Metodologia:** Para a realização das análises em triplicata foram coletadas treze amostras de asas de frango resfriado, de diferentes supermercados e aviários da cidade de Governador Valadares. As análises de pH e teste de Éber (determinação do gás amoníaco e determinação do gás sulfídrico), foram realizadas segundo as normas de Moreto et al., conduzidas no laboratório de Bromatologia da Universidade Vale do Rio Doce/UNIVALE. **Resultados:** Com os resultados obtidos observou-se que 23% das asas de frango a granel comercializadas em diversos supermercados e aviários da cidade, mesmo apresentando alterações no pH não obtiveram resultado positivo para as reações de gás sulfídrico (H₂S) e amoníaco (NH₃), indicando que não estava ocorrendo à degradação da carne. Em 69,3% das amostras obteve-se um resultado ideal para pH, negativo para gás sulfídrico e amoníaco. Apenas uma amostra representando 7,7% do total analisado apresentou um resultado positivo para reação de H₂S, revelando a degradação de aminoácidos sulfurados e pH fora da faixa ideal. **Conclusão:** Parte das amostras analisadas se encontravam impróprias para o consumo humano, indicando que as fiscalizações por parte da vigilância sanitária devem ser mais eficazes para assegurar a qualidade alimentar dos consumidores.

Palavras-chave: Bromatologia. Frango. Qualidade.

Agências de fomento: UNIVALE