

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO MÚSCULO PEITORAL DE
FRANGOS DE CORTE ALIMENTADOS COM EXTRATOS DE ALHO E
CANELA AOS 35 DIAS DE IDADE**

Maria Eliza Ribeiro Da Silva (mariaelizarzoo@gmail.com)

Debora Duarte Moraleco (deboramoraleco@outlook.com)

Rodrigo Garofallo Garcia (rodrigogarcia@ufgd.edu.br)

Maria Fernanda De Castro Burbarelli (fariakita@gmail.com)

Deivid Kelly Barbosa (dkellybarbosa@gmail.com)

Claudia Marie Komiyama (claudiakomiyama@ufgd.edu.br)

Vivian Aparecida Rios De Castilho Heiss (viviancastilho@live.com)

Alexander Alexandre De Almeida (alexanderalmzootec@gmail.com)

Jand Araújo A. Ruschel Dos Santos (jand.rusche@gmail.com)

Maria Eduarda Satake Nunes (maria.nunes029@academico.ufgd.edu.br)

A crescente restrição ao uso de antimicrobianos melhoradores de desempenho na produção animal tem impulsionado a busca por aditivos alternativos que promovam benefícios produtivos sem comprometer a qualidade dos produtos de origem animal. Entre essas alternativas, os aditivos fitogênicos têm se destacado por suas propriedades antioxidantes e antimicrobianas. Dessa forma, objetivou-se avaliar o efeito da inclusão de extratos de alho e de canela

na dieta de frangos de corte, em substituição aos melhoradores de desempenho, sobre a qualidade da carne aos 35 dias de idade. O experimento foi conduzido no aviário experimental da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), utilizando 1.200 pintos de corte machos da linhagem Ross TM4®, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado. Foram avaliados cinco tratamentos: T1 – inclusão de bacitracina de zinco; T2 – inclusão de 0,000 kg/ton de extrato de alho e canela; T3 – inclusão de 0,250 kg/ton de extrato de alho e canela; T4 – inclusão de 0,500 kg/ton de extrato de alho e canela; e T5 – inclusão de 0,750 kg/ton de extrato de alho e canela. Foram utilizadas seis repetições por tratamento, com 40 aves por unidade experimental, totalizando 30 boxes. Aos 35 dias de idade, os músculos Pectoralis major foram coletados, identificados e encaminhados ao Laboratório de Análise de Produtos Agropecuários da FCA/UFGD. As amostras permaneceram armazenadas em câmara BOD a 5 °C por 24 horas post-mortem. Foram avaliados peso do filé, comprimento, largura, espessura, pH, temperatura, luminosidade, cor, capacidade de retenção de água, perda por gotejamento, perda de peso por descongelamento, perda de peso por cocção e força de cisalhamento. Os dados foram submetidos à análise de variância pelo procedimento MIXED do SAS, adotando-se nível de significância de 5%. Os resultados demonstraram que a inclusão dos extratos de alho e canela não influenciou significativamente ($P>0,05$) o peso do filé, as dimensões do músculo, a temperatura, os parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*), a capacidade de retenção de água, as perdas por gotejamento, descongelamento e cocção, bem como a força de cisalhamento aos 35 dias de idade. Entretanto, foi observado efeito significativo para o pH da carne ($P=0,0311$), sendo que os tratamentos com inclusão de 0,250 kg/ton e 0,750 kg/ton de extrato de alho e canela apresentaram os menores valores (5,853 e 5,829, respectivamente), quando comparados aos demais tratamentos, que apresentaram valores próximos a 5,9. Apesar da diferença observada, os valores permaneceram dentro da faixa considerada normal para carne de frango, indicando que a suplementação com extratos de alho e canela não comprometeu as características tecnológicas da carne. Conclui-se que a suplementação com extratos de alho e canela não altera as características físico-químicas do músculo peitoral de frangos de corte aos 35 dias de idade. Embora tenha reduzido o pH da carne nos níveis de 0,250 e 0,750 kg/ton, os valores permaneceram dentro da faixa considerada normal, sem comprometer a qualidade da carne.

Palavras-chave: qualidade da carne; aditivos fitogênicos; músculo peitoral; tecnologia da carne; produção avícola.