

162

EFEITO DO PH SOBRE A CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA EM PEITO DE FRANGO APÓS O ABATE. *Nicole Parise, Vivian Simoni, Vania Ferreira Roque-Specht (orient.)* (UCS).

A capacidade de retenção de água (CRA) se define como a propriedade da carne em reter água durante a aplicação de forças, tais como cortes, aquecimento, trituração, prensagem e/ou centrifugação. A perda excessiva de água não é desejável ao consumidor e nem tampouco à indústria. Este trabalho teve como objetivo avaliar a CRA em músculo *Pectoralis major* de frango relacionando com as medidas de pH. Para este trabalho foram coletados peitos de frango provenientes de fornecedores distintos, onde tiveram o pH avaliado 24 horas após o abate, em três posições do músculo. A CRA foi avaliada através de diferentes concentrações salinas e velocidades de rotação. Foram preparadas três soluções, duas salinas e uma considerada a solução controle, sem adição de sal. Para a primeira solução (controle), foram utilizados 62,5 g de peito de frango, os quais foram triturados juntamente com 100mL de água destilada e submetidos a refrigeração por 5 minutos; a segunda solução (0,3 M) e a terceira solução (0,6 M) seguiram o mesmo procedimento da solução controle, com adição de 1,75 g e 3,5 g de cloreto de sódio, respectivamente. Os homogenatos de cada solução foram divididos em tubos com aproximadamente 5 g/tubo e levados à centrífuga por 5 minutos a 7000 RPM e 10 minutos a 3500 RPM. O sobrenadante foi descartado e os tubos foram pesados para determinar a diferença de peso do homogenato. Verificou-se que a 7000 RPM as amostras tratadas sem adição de NaCl e com 0,3 M de NaCl não obtiveram curvas características de CRA de acordo com o pH. Entretanto, as amostras tratadas com 0,6 M de NaCl obtiveram uma curva característica de CRA x pH. Os valores máximos de CRA foram encontrados nos pH 5,80 e 5,53. Assim, conclui-se que o NaCl e a velocidade de rotação apresenta grande influência na CRA. (Fapergs).