

# Avaliação dos Níveis de Absorção de Água em Carcaças Congeladas de Frangos no Varejo Alimentar da Cidade de Campo Grande – MS

**Celso Correio de Souza<sup>1</sup>, Evandro Negrini<sup>2</sup>, Cristina Tostes Filgueiras<sup>3</sup>,  
Valter de Senna Pires<sup>3</sup>, Fernanda Alves Fernandes Vieira<sup>2</sup>**

Mestrado em Produção e Gestão Agroindustrial e Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional,  
Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal – UNIDERP,  
79003-010, Campo Grande, MS, Brasil.  
E-mail: celsocorreia@mail.uniderp.br, cmpa@uniderp.br

A evolução da tecnologia de alimentos é de muita importância para a humanidade, uma vez que a população vem crescendo vertiginosamente, demandando cada vez mais alimentos e outros bens de consumo. As grandes concentrações populacionais nas regiões metropolitanas das grandes cidades, ocasionadas pelo deslocamento do homem do campo para a cidade, afetam por um lado a cidade que geralmente não tem estrutura para recebe-lo e por outro lado afeta o campo, pois já não conta com a sua mão de obra na produção de alimentos.

A solução desse paradigma é obtida com a inovação tecnológica na produção de alimentos, que se preocupa não só com a mecanização da agropecuária, mas também com o melhoramento genético de plantas e animais, somando, ainda, à melhoria das condições de industrialização, transporte e armazenamento, criando condições para o aumento da produção e a redução da mão de obra em, praticamente, toda cadeia produtiva da agropecuária, contribuindo na solução do problema da escassez de alimentos no mundo.

A avaliação do aproveitamento de carcaças de frangos congelados no varejo alimentar é muito importante tanto para o comércio quanto para o consumidor, devendo ser realizada periodicamente, para que as empresas produtoras de frangos congelados forneçam o produto dentro das normas especificadas pelos órgãos fiscalizadores e, para que o consumidor adquira um produto de qualidade, dentro das especificações exigidas:

- 1) que a quantidade de água contida em carcaças de frangos congelados não deve ultrapassar 6% de seu peso bruto;
- 2) o rendimento de carcaças quanto a carne desossada de frangos congelados deve estar entre 72% e 82% de seu peso bruto.

O objetivo deste projeto de pesquisa foi avaliar os níveis de absorção de água em carcaças de frangos congelados vendidos no varejo alimentar da cidade de Campo Grande – MS, bem como, o rendimento de carcaças quanto à carne desossada. Dimensionada e composta a amostra de frangos a ser investigada, cada carcaça de frango foi descongelada, de acordo com as técnicas usuais, e desossada, sendo tomados os pesos da água, ossos, miúdos, peles, carne e órgãos não comestíveis. Os valores obtidos foram relacionados ao peso médio das carcaças dos frangos congelados. Os resultados mostraram que, além da taxa de água encontrada nas carcaças estar além da permitida, a proporção de carne encontrada (rendimento de carcaça), em relação ao peso da carcaça congelada estava aquém da permitida.

## Bibliografia

- [1] V. M. N. Abreu “Qualidade de Carcaça e o Manejo na Produção”. **Avicultura Industrial**. São Paulo: Gessulli,, 2002..
- [2] R. Baruffaldi,, M. N. **Oliveira. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.
- [3] G. S. Schmidt, E. A. P. Figueiredo, E. A. P. Abate e Processamento de Aves Alternativas. **Avicultura Industrial**. Gessulli: setembro de 2003.
- [4] V. F. Roque. **Aproveitamento de Resíduos de Carne de Frango: uma análise exploratória**. Florianópolis, julho de 1996. Disponível em <http://www.eps.ufsc.br/disserta96/vania/cap2/cap2.htm#21>>. Acesso em: 22 junho de 2004.

<sup>1</sup> Professor Adjunto Doutor dos Programas de Mestrados em Produção e Gestão Agroindustrial e Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional da UNIDERP.

<sup>2</sup> Alunos do Curso de Medicina Veterinária da UNIDERP.

<sup>3</sup> Professores do Curso de Medicina Veterinária da UNIDERP.