

## [40031] AVALIAÇÃO DE QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E HISTOLÓGICA DE PRODUTOS AVÍCOLAS

Autor: Thiago Langer Lantmann; Liris Kindlein

Coordenador: Guiomar Pedro Bergmann

O Brasil é o maior produtor e o terceiro maior exportador de carnes de frango do mundo, tendo como os seus principais importadores países asiáticos e posteriormente do Oriente Médio. Para cada uma dessas regiões e mercados, existem diferentes preferências por produtos, exigindo rigorosos critérios de produção. Assim, de acordo com o atual panorama mundial, a segurança alimentar, no que se refere aos aspectos de inocuidade de alimentos de origem animal, destaca-se cada vez mais devido sua importância e pelo seu caráter imprescindível na saúde pública e para o mercado nacional e internacional. Desse modo, os alimentos necessitam passar por análises que atendam à regulamentação prevista pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e na legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) garantindo a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores. Sendo este o foco do projeto, estão sendo realizadas análises físico-químicas e histológicas no laboratório do Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes, sendo amostras de carne de frangos de corte e ovos. O projeto visa avaliar a qualidade da carne e carcaça desses frangos para garantir a segurança ao consumidor local e informar e auxiliar os produtores sobre melhorias a serem feitas em suas produções. Até o momento, foram realizadas análises físico-químicas de resistência de pele, perdas por cocção, força de deformação e de cisalhamento de músculo do peito de carcaças de frangos, avaliação de presença e grau de severidade de peito amadeirado (*wooden breast*) e análises de resistência de casca de ovo, totalizando 515 amostras. Elas são oriundas de agroindústrias familiares ou de projetos de pesquisa do setor. No decorrer do projeto (2020-2021) estão previstas mais 1200 amostras, além de análises histológicas de tecidos (pele e órgãos) de frangos, visando avaliar a espessura de derme e associação com patologias aviárias.