

Editor  
Editor-in-chief

**Eliete Vaz de Faria**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

Editores associados  
Associate editors

**Ana Maria R. de O. Miguel**

**Assis Euzébio Garcia**

**Claire I. G. L. Sarantópoulos**

**Denise Calil Pereira Jardim**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

**Terezinha J. G. Salva**

*Instituto Agronômico de Campinas – IAC  
Campinas - SP, Brasil*

Diretor executivo  
Executive director

**Luís Fernando Ceribelli Madi**

*Diretor Geral  
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL*

Diretor executivo associado  
Associate executive director

**Yone Coutinho Costa**

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL  
Campinas - SP, Brasil*

■ Expediente

Staff

Conselho editorial | Editorial board

**Adelaide Del Pino Beléia**; *Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina/PR-BR*

**Alberto M.C. Sereno**; *Universidade do Porto, Porto-Portugal*

**Alexandre José Cichoski**; *Universidade Regional Integrada, Erechim/RS-BR*

**Bernadete D. G. M. Franco**; *Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Ciências Farmacêuticas – FCF, São Paulo - SP, BR*

**Cecília Rojas de Gante**; *Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Monterrey, México*

**Dietrich G. Quast**; *Consultor, Campinas - SP, BR*

**Evânia A. Teixeira de Figueiredo**; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Centro de Ciências Agrárias, Fortaleza - CE, BR*

**Frederico J. V. Passos**; *Universidade Federal de Viçosa – UFV, Viçosa - MG, BR*

**Geraldo Arraes Maia**; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

**Geraldo Cia**; *Consultor, Campinas - SP, BR*

**Guilherme Hough**; *Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires, Argentina*

**Jaime Amaya-Farfán**; *Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, Campinas - SP, BR*

**Jorge F. F. Zapata**; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

**José Humberto de Queiroz**; *Universidade Federal de Viçosa – UFV, Viçosa - MG, BR*

**José Vladimir de Oliveira**; *Universidade Regional Integrada, Erechim/RS-BR*

**Luigi Faucitano**; *Agriculture et Agroalimentaire Canada – AGR/GC – Canadá*

**Marco Antonio Trindade**; *Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga - SP*

**Maria de Fátima F. Poças**; *Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal*

**Maria R. Sartori**; *Consultora, Campinas - SP, BR*

**Maria Teresa Destro**; *Universidade de São Paulo – USP, São Paulo - SP, BR*

**Marney P. Cereda**; *Universidade Estadual Paulista – UNESP, Botucatu - SP, BR*

**Nelcindo N. Terra**; *Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, Santa Maria - RS, BR*

**Nelson José Beraquet**; *Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, Campinas - SP, BR*

**Noemi E. Zaritzky**; *Universidad Nacional de La Plata, La Plata-Argentina*

**Nonete B. Guerra**; *Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Recife - PE, BR*

**Raimundo Wilane de Figueiredo**; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

**Ricardo Alfredo Kluge**; *Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” – ESALQ, Piracicaba - SP, BR*

**Rodrigo O. Teixeira Neto**; *Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, Campinas - SP, BR*

**Rui S. S. F. Silva**; *Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina - PR, BR*

**Silvio José Rossi**; *Universidade Federal da Paraíba – UFPB, João Pessoa - PB, BR*

**Vera Lucia P. Ferreira**; *Consultora, Campinas - SP, BR*

■ Equipe de suporte

Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

**Yone C. Costa**

**Maria Lúcia Cordeiro**

Projeto visual: home page | visual design

**Eder Pedroso Gadioli**

Editoração eletrônica | electronic editing

**Cubomultimídia**

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

**Deise Mugnaro**

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

**Hyllary C. Menezes**

Suporte na internet associado | web support

**GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL**

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

**CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos**

## Avaliação da técnica de maturação sobre a qualidade da carne e estrutura da fibra muscular do peito de matrizes pesadas de descarte de frangos de corte

KOMIYAMA, C. M. et al.

### Resumo

O presente trabalho teve por objetivo avaliar o efeito de diferentes tempos de maturação da carne de peito de matrizes pesadas de descarte sobre a qualidade desta carne e as modificações estruturais da fibra muscular. Foram coletados 80 peitos de matrizes de descarte em abatedouro comercial, sendo distribuídos em quatro tempos de maturação (zero, 12, 24 e 48 h *post-mortem*), com 20 peitos por tratamento. As amostras foram acondicionadas em câmara tipo DBO (Marconi, Brasil) a cerca de 2 °C. Após cada período de maturação, foram realizadas as avaliações do pH, cor objetiva ( $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$ ), perda de peso por cozimento, força de cisalhamento, índice de fragmentação miofibrilar e estrutura morfológica da fibra muscular. Com relação à luminosidade, a menor média foi observada no tratamento não maturado (45,37), quando comparada às amostras maturadas com 12, 24 e 48 h (47,86, 47,75, 47,60) que não diferiram entre si. As maiores médias para o valor  $a^*$  foram no tratamento não maturado e no maturado por 12 h apenas (3,74 e 3,42, respectivamente). Houve diferenças significativas ( $p \leq 0,05$ ) para o parâmetro força de cisalhamento entre os diferentes tratamentos, sendo que as maiores médias foram observadas no tratamento controle e com 12 h de maturação (8,00 e 6,96, respectivamente) quando comparados aos demais tratamentos de 24 e 48 h de maturação que não diferiram entre si (4,92 e 4,26, respectivamente). Não foram observadas diferenças significativas ( $p > 0,05$ ) para os parâmetros perda de peso por cozimento, MFI e diâmetro e número das fibras musculares entre os tempos de maturação. Concluiu-se que o tempo de maturação promoveu melhora em alguns parâmetros de qualidade da carne de peito de matriz, especialmente na força de cisalhamento, sendo que o tempo de maturação de 24 h é suficiente para aumentar a maciez desta carne, não sendo necessário tempo superior.

### Referência bibliográfica

#### Bibliographic reference

KOMIYAMA, C. M. et al. Avaliação da técnica de maturação sobre a qualidade da carne e estrutura da fibra muscular do peito de matrizes pesadas de descarte de frangos de corte. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 15, 2009.

#### Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 15, 2009.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, II SSA, p. 89-93, janeiro 2009.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

### Envio de manuscritos | Manuscript submission

#### Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

### Informações | Information

#### Secretaria | secretariat

e-mail: [secbjft@ital.org.br](mailto:secbjft@ital.org.br)

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

#### Home page

<http://bj.ital.sp.gov.br/html/bj.htm>