



IMPACTO DO JEJUM PRÉ-TRANSPORTE NAS CARACTERÍSTICAS DA CARNE DE CODORNAS EUROPEIAS

RAFAELA MENDES SILVA; FREDSON VIEIRA E SILVA; AROLDO ALVES E SILVA;
MÔNICA PATRÍCIA MACIEL; LUANA KELLY LOPES

INTRODUÇÃO: No pré-abate, os efeitos adversos podem causar desconforto à morte dos animais. O jejum reduz a contaminação da carne, contudo, se prolongado, pode afetar negativamente a qualidade da carne. Não há pesquisas específicas sobre os efeitos do jejum pré-transporte para codornas europeias (*Coturnix coturnix coturnix*). **OBJETIVO:** avaliar se a retirada da alimentação antes do transporte afeta as características da carne das codornas. **MATERIAL E MÉTODOS:** O projeto foi aprovado na Comissão de Ética em Experimentação e Bem-estar Animal da Universidade Estadual de Montes Claros, sob o número do protocolo 213/2020. Utilizou-se 120 codornas europeias, com idade inicial de 15 dias, alojadas em baias, alimentadas duas vezes ao dia e água *ad libitum*. No pré-abate, os animais possuíam peso corporal médio de $220,83 \pm 41,76$ g e 38 dias de idade. Diferentes tempos de jejum pré-transporte foram testados (0h, 3h, 6h, 9h e 12h), com acesso a água durante o jejum. Foram distribuídas em dois veículos e transportadas em 54 minutos, por 27 km, até o abatedouro frigorífico comercial onde foram abatidas. As características da carne foram medidas em laboratório climatizado. O pH e a condutividade elétrica foram medidos pela inserção direta de um eletrodo no músculo peitoral maior esquerdo das aves. A cor do músculo peitoral maior esquerdo foi determinada utilizando espectrofotômetro. O método da prensa de papel filtro e a perda por cozimento determinaram a capacidade de retenção de água. Utilizou-se contrastes polinomiais ortogonais para testar os efeitos lineares e quadráticos do tratamento nas variáveis dependentes ($P < 0,05$). **RESULTADOS:** O pH da carne aumentou linearmente e a luminosidade da carne (L^*) diminuiu com o aumento do tempo de jejum ($P < 0,05$). As intensidades de vermelho (a^*) e amarelo (b^*) e a atividade de água da carne não foram significativamente diferentes entre os grupos ($P \geq 0,05$). A condutividade elétrica da carne e a perda por cozimento diminuíram, enquanto a capacidade de retenção de água aumentou com a retirada da alimentação ($P < 0,05$). **CONCLUSÃO:** Conclui-se que a qualidade da carne foi afetada negativamente à medida que se aumenta o período de jejum.

Palavras-chave: Suspensão de alimentação, Fome, Pré-abate, Codornas de corte, Deslocamento.