

RESUMO

Visou-se no presente trabalho verificar se aves congeladas oferecidas no comércio e mantidas nem sempre em condições ideais apresentam ranço em seu tecido adiposo e qual é o melhor método para detectá-lo.

Acompanhou-se a oxidação dinâmica em estufa iluminada às temperaturas de 60°C e 80°C, de gordura extraída de tecido da camada de gordura abdominal, espalhada dentro do ísquio e circundando a bursa Fabricius e cloaca, colhido por ocasião do abate das aves. Verificou-se a rancidez por diferentes métodos químicos tais como determinação do N° de TBA, N° de anisidina, N° peróxido, prova de Kreis, índice de refração, bem como se observou a ocorrência de ranço hidrolítico por determinação do índice de acidez.

Tentou-se imitar as condições em que as aves permanecem nos supermercados, expostas para consumo. Utilizou-se para isso, caixas de isopor com uma chapa de aço inoxidável, como fundo falso em sua meia altura sobre a qual foi colocado o próprio tecido adiposo fresco de aves e o com duas e quatro semanas de estocagem no “freezer”. Durante duas semanas, estes tecidos foram iluminados durante o dia com luz fluorescente e mantidos a uma temperatura de aproximadamente 10°C a 12°C, mediante gelo na parte inferior das caixas. A noite foram mantidos em congelador a -4°C. Após este prazo verificou-se na gordura extraída o estado de rancificação. Sob estas mesmas condições de imitação do comércio varejista foi mantido o tecido adiposo de aves de exportação, congeladas e estocadas por aproximadamente 6 e 18 meses respectivamente. Findo o prazo de 15 dias, analisou-se a gordura extraída apenas quanto ao seu teor de peróxidos, prova de Kreis, presença de ranço cetônico e acidez, devido a escassez do tecido adiposo disponível.

Verificou-se pela prova dinâmica que a prova de anisidina não é indicada para gordura de aves, provavelmente devido a elevada ocorrência de aldeídos saturados na mesma. O índice de refração também não demonstrou a eficiência esperada.

Tanto a determinação de número de peróxidos como a de número de TBA, possuem a mesma eficiência em determinar a auto-oxidação organolepticamente perceptível. A prova qualitativa de Kreis parece ser suficiente em análises de rotina.

Os tecidos adiposos submetidos às condições desfavoráveis do comércio varejista (exposição à iluminação fluorescente e oscilações de temperatura), demonstraram a ocorrência de ranço hidrolítico.

O tecido adiposo das aves congeladas e estocadas por 6 e 18 meses mostrou-se suscetível também ao ranço oxidativo durante exposição às condições do comércio varejista.