

## RESUMO

Avaliou-se físico-química e organoléticamente carcaças de frango acometidas pela síndrome ascítica (SÁ). Trabalhou-se com amostras de frangos sadios e portadores de grau I e II de SÁ, conservadas sob resfriamento, no terceiro e sétimo dias após o abate, e sob congelamento. Optou-se pelo correlacionamento dos seguintes exames como forma de avaliar o estado de conservação das carcaças: pH, volume de extrato liberado (VEL), bases voláteis totais (BVT), gás amoníaco ( $\text{NH}_3$ ), umidade e a comparação destes resultados àqueles obtidos na avaliação organolética de aspecto, cor, odor, textura, limosidade e sabor, na carne crua e após cocção. De acordo com os resultados obtidos nos exames físico-químicos, constatou-se que não houve diferença significativa entre as amostras de carcaças sadias e portadoras de SÁ grau I. Tampouco verificou-se diferença entre as amostras de carcaças sadias e portadoras de SÁ grau II mantidas sob congelamento. Entretanto, a comparação entre as amostras de carcaças resfriadas sadias e portadoras de SÁ grau II, revelou diferença significativa nas determinações físico-químicas de pH, BVT e VEL. A análise dos dados obtidos na avaliação organolética e prova de cocção, demonstrou que somente na avaliação organolética do atributo cor, entre as carcaças sadias e com SÁ grau II manifestou-se diferença significativa. Em face destes resultados conclui-se que não há diferença entre as modificações "post-mortem" que se processam nas carcaças de frangos sadias e nas portadoras de SÁ grau I. Este último grupo, não apresentou qualquer impropriedade, no que concerne aos aspectos físico-químicos e organoléticos, que o tornasse inadequado ou indesejável ao consumo humano. Constatou-se, no entanto, que tais alterações se dão com maior velocidade nas carcaças acometidas por SÁ grau II, principalmente quando mantidas sob resfriamento, porém o processo de congelamento retarda o andamento destas modificações dilatando o período de conservação da carne e a manutenção de características físico-químicas e organoléticas aceitáveis.