

RESUMO

O declínio de pH e a instalação do rigor mortis, fenômeno que ocorrem no tecido muscular dos animais após o abate, estão intimamente correlacionados à capacidade de conservação das carnes. O trabalho compara valores de pH e comprimento do sarcômero das fibras do músculo peitoral torácico de aves (*Gallus domesticus*) em diferentes tempos, após o abate, a fim de estabelecer o valor do pH final e o tempo de instalação do regime de Inspeção Federal, realizando-se as seguintes análises: medidas de temperatura e pH e colheita de fragmento muscular para histologia. A primeira tomada foi logo após a sangria (zero hora), e as demais após 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9 e 24 horas, permanecendo as amostras estocadas à temperatura de 0°C. As medidas de pH e temperatura foram realizadas com a introdução dos sensores nos músculos. Os cortes obtidos dos fragmentos histológicos foram corados pelas técnicas de hematoxilina fustotúngstica de Mallory e tricrômico de Gomori e lidos através de microscopia óptica. Os valores médios de pH obtidos nos tempos acima descritos foram respectivamente de 6.39, 6.00, 5.89, 5.79, 5.72, 5.68, 5.76, 5.80 e 5.88, da mesma forma os comprimentos dos sarcômeros foram: 1.64, 1.57, 1.44, 1.39, 1.33, 1.33, 1.46 e 1.58 micrômetros. O valor do pH inicial foi de 6.39 e seu ponto de máxima acidificação (pH final) foi de 5.68 após 5 horas do abate. Os valores médios dos comprimentos dos sarcômeros indicaram que a contração dos mesmos acompanhou o fenômeno de acidificação, atingindo o auge de 5 horas após a morte.

Palavras chave: Aves; *Rigor-mortis*; Músculo