

RESUMO

Com o objetivo de avaliar a influência da deficiência de sangria na qualidade dos peitos de frango (*Gallus domesticus*), analisaram-se 64 amostras de frangos abatidos de modo industrial. As amostras, subdivididas entre bem e mal sangradas, foram conservadas sob refrigeração ($4 \pm 1^\circ\text{C}$) durante 7 dias. Realizaram-se; análises microbiológicas (contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos — CTAM — e psicrotróficos - CTP), determinação de pH (método potenciométrico) e bases voláteis totais - BVT (microdifusão em placa de Conway), no primeiro e sétimo dia de conservação. Os resultados médios das contagens bacterianas das aves bem e mal sangradas no primeiro dia foram, respectivamente, $8,0 \times 10^2$ UFC/g e $8,5 \times 10^2$ UFC/g para CTAM, $9,1 \times 10^1$ UFC/g e $1,5 \times 10^2$ UFC/g para CTP, e, no sétimo dia, de: $1,0 \times 10^5$ UFC/g e $1,1 \times 10^5$ UFC/g para CTAM, $5,4 \times 10^5$ UFC/g e $2,3 \times 10^6$ UFC/g para CTP. As análises físico-químicas apresentaram os seguintes valores médios para as aves bem e mal sangradas, respectivamente, no primeiro e sétimo dia; 5,7, 5,9; 5,8 e 5,9 para pH, e 12,08 mg/100g, 12,59 mg/100g; 12,39 mg/100g e 12,94 mg/100g para BVT. Constatou-se a eficiência dos métodos Microbiológicos e físico-químicos, pois houve uma diferença estatística significativa ($p < 0,01$) entre o primeiro e sétimo dia das análises realizadas. Concluiu-se também que, não houve diferença significativa ($p > 0,05$) nas diversas análises entre as amostras de aves bem e mal sangradas, comprovado estatisticamente (análise de variância e teste de Duncan), sugerindo-se o estudo do possível aproveitamento das carcaças de aves mal sangradas na elaboração de produtos pós-processados de aves.

Palavras chave: *Gallus domesticus*; Aves; Sangria.