

Rendimento em processamento de farinha de carne a partir de vísceras de frango (*Gallus domesticus*) e de ratitas: avestruz (*Struthio camellus*) e ema (*Rhea americana*).

Denise P. S. Costa¹, Pedro F. Romanelli^{2*}, Elizeu Trabuço²

.PG, ²PQ- IBILCE/UNESP -- Rua Cristóvão Colombo,2265- 15054-000- São José do Rio Preto. *romanelli@ibilce.unesp.br

Palavras Chave: farinha de carne, vísceras de avestruz, ema, ratitas.

Introdução

Nos últimos anos tem crescido muito o interesse pela criação de ratitas (avestruz, ema e emu) para produção de carne, couro e óleo. Para o abate em alta escala, estudos para o aproveitamento racional dos resíduos de abatedouro, deverão ser realizados na forma de consumo direto pelo homem ou indireto através da alimentação de animais de consumo (1). Estudos realizados mostram que as vísceras não comestíveis de ema correspondem a valores próximos de 10% de seu peso vivo corporal (2) e o avestruz 8,7% de seu peso (3). Sendo assim, o presente trabalho objetivou avaliar o rendimento do processamento de farinha de vísceras de ratitas: avestruz e ema a partir das vísceras de frango.).

Material e Métodos

Nesta pesquisa, as vísceras foram descongeladas, colocadas em autoclave (121°C, 20 minutos) para serem cozidas e esterilizadas. O conteúdo autoclavado foi resfriado em temperatura ambiente, este conteúdo é constituído por resíduo sólido grosso (vísceras cozidas integras) e resíduo sólido fino (vísceras fragmentadas e óleo); posteriormente foi filtrado em peneira (2 mm) para a separação do resíduo sólido grosso do fino. Este foi centrifugado (\approx 3000 rpm, 60 minutos) para separação do óleo e do resíduo fino, o qual foi incorporado ao grosso. Após a incorporação ao resíduo sólido grosso, os resíduos totais foram triturados, homogeneizados e secos em estufa (circulação ar, 5 horas e 40 minutos, T= 80°C). O material seco foi moído em liquidificador caseiro e armazenado em vidros fechados

Resultados e Discussão

As tabelas 1 e 2 abaixo mostram os resultados dos rendimentos do processamento.

Pela tabela 1 podemos observar que existe diferença significativa no rendimento de frango e avestruz em relação ao óleo e resíduo grosso e não há diferença significativa em resíduo fino e farinha. E pela tabela 2 verifica-se diferença significativa em relação ao óleo, resíduo grosso e resíduo fino e não ocorre diferença significativa no rendimento da farinha

Tabela 1 – Rendimento frango e avestruz

Rendimento	Frango	Avestruz
Óleo	43,07 ^a	30,78 ^b
Resíduo grosso	40,85 ^a	48,85 ^b
Resíduo fino	6,99 ^a	7,56 ^a
Farinha	14,35 ^a	15,02 ^a

* Letras diferentes - diferença significativa (P< 0,05) pelo teste de Tukey

Letras iguais - diferença não significativa pelo teste de Tukey

Tabela 2 – Rendimento frango e ema

Rendimento	Frango	Ema
Óleo	43,07 ^a	27,09 ^b
Resíduo grosso	40,85 ^a	52,80 ^b
Resíduo fino	6,99 ^a	3,21 ^b
Farinha	14,35 ^a	15,76 ^a

Letras diferentes - diferença significativa (P< 0,05)

Letras iguais - diferença não significativa

Conclusões

O fato de os valores de rendimento não apresentarem diferenças significativas, torna-se viável o processamento das vísceras das ratitas, para a produção de farinha de carne.

1. Price, J. F.; Schweigert, B.S. Ciência de la carne y de los productos carnicos. Editorial Acribia, Zaragoza, 1994, 581p.

2. Pereira, A. V. Rendimentos do abate, composição e propriedades tecnológicas da carne de ema (*Rhea americana*). 2004. 78 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos) – UNESP, São José do Rio Preto.

3. Morris, C. A.; Harris, S. D.; May, S. G.; Jackson, T. C.; Hale, D. S.; Miller, R. K.; Keeton, J. T.; Acuff, G. R.; Lucla, L. M.; Savell, J. W. Ostrich slaughter and fabrication: Slaughter yields of carcasses and effects of electrical stimulation on post-mortem pH. Poultry Science, Texas, v. 74, p. 1683-1687, out.,1995.