



AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO MÉDIO DE PEITOS DE FRANGO *IN NATURA* E DEFUMADOS, PERDA DE PESO APÓS DEFUMAÇÃO E AGREGAÇÃO DE VALOR

STABENOW, CS; CORRÊA, SC; CRISTÓFORI, JCRA; BOECHAT, PGR

Instituto Federal Fluminense - Campus Bom Jesus

Tendo em vista que o processamento representa uma forma significativa de agregar valor às matérias-primas, aumentando a receita gerada pela comercialização dos produtos, o presente trabalho teve como objetivo comparar o peso de peitos de frango *in natura* e após defumação, avaliando a perda de peso ocorrida após o processamento em relação ao valor agregado. Peitos *in natura* precisam ser conservados através de refrigeração, com vida de prateleira curta, ou de congelamento, o que aumenta o tempo de conservação mas implica em custos elevados. Na defumação a quente há perda de umidade, cozimento da carne e deposição de compostos da fumaça que atuam na conservação, além de melhora das características sensoriais. Os peitos foram obtidos de 60 aves (30 machos e 30 fêmeas) criadas no Instituto Federal Fluminense - Campus Bom Jesus, abatidas aos 45 dias de vida de acordo com as normas da Legislação. Após a divisão das carcaças em cortes comerciais, os peitos com pele e osso foram pesados, curados e defumados a quente, em temperatura de 75°C durante quatro horas, resfriados e novamente pesados, no setor de Processamento de Carnes e Derivados. A média de peso dos 60 peitos de frango *in natura* foi de 864g e dos mesmos após defumação foi de 684g, representando uma redução de peso de 20,83%. Apesar da considerável perda de peso após a defumação dos peitos de frango, esse processamento permite a conservação do alimento por mais tempo, com baixo custo, aumentando a vida de prateleira e facilitando a comercialização. Além disso, devido a melhora das características sensoriais, torna-se mais atrativo ao consumidor e permite que o alimento seja comercializado por um valor pelo menos três vezes maior, conforme verificado no comércio local. Dessa forma, a defumação de peitos de frango representa uma alternativa muito interessante e rentável à comercialização de cortes de frango.