AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE ÁGUA EM CARCAÇAS DE FRANGOS APÓS DESCONGELAMENTO, COMERCIALIZADAS NOS MUNICÍPIOS DE VALENÇA E VASSOURAS – RJ

Sheila **Ribeiro**[1]; Bárbara Ribeiro **Remonti**[2]; Letícia da Silva Ferreira Ribeiro **Mathias** [2]; Aline **Gabarrão**[3]; Évelyn Silva de Melo **Soares**[4]; Lucy Mery Antonia **Surita**[4]; Marjorie Toledo **Duarte**[5]; Marina de Nadai Bonin **Gomes**[5]

[1]Aluna do Curso de Medicina Veterinária da Fundação Dom André Arcoverde - FAA Valença-RJ. E-mail: sheila-linda@hotmail.com
[2]Aluna do Curso de Medicina Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia,UFMS. E-mail: brremonti@gmail.com
[2]Aluna do Curso de Medicina Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia,UFMS. E-mail: leticia_mathias@icloud.com
[3]Aluna do Programa de Residência em Saúde em Medicina Veterinária, Área de Concentração: Zoonoses e Saúde Pública, UFMS. E-mail: aline.gabarrao@gmail.com
[4]Aluna do Programa de Pós Graduação em Ciência Animal- Nível Doutorado, UFMS. E-mail: evelynsilvademelo@gmail.com
[4]Aluna do Programa de Pós Graduação em Ciência Animal- Nível Doutorado, UFMS. E-mail: lucymerysurita@hotmail.com
[5]Professora da FAMEZ/UFMS. E-mail: marjorievet@yahoo.com.br
[5]Professora da FAMEZ/UFMS. E-mail: marinabonin@hotmail.com

Resumo - A carne de frango é a carne mais consumida no Brasil, devido a suas características nutricionais e ao seu preço acessível. O alto consumo da carne de frango acarretou no aumento da produção avícola, e com isso houve uma maior preocupação com os casos de fraudes por excesso de água em carcaças de frangos, causando prejuízos econômicos e de qualidade ao consumidor. O presente trabalho teve como objetivo verificar possíveis casos de fraudes por adição de água, acima do permitido em legislação nacional, em carcaças de frangos congeladas comercializadas por mercados varejistas dos Municípios de Valença e Vassouras – RJ. Utilizou-se um total de 30 amostras de frangos congelados sem tempero e com vísceras, referentes a seis diferentes marcas, contendo cinco frangos por marca, para avaliar o percentual de água resultante do descongelamento através do Método de Gotejamento ou *Drip Test*. Neste trabalho, foram encontradas irregularidades em todas as marcas avaliadas e verificou-se que das 30 amostras analisadas, 14 estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação, ou seja, 46,6% das amostras apresentaram excesso de água, o que indica falhas no processamento tecnológico e a prática de fraude pelas indústrias.

Palavras-chave: *drip test*, fraude, carne de aves