



# Informação Técnica

Tecnologia | Qualidade | Rigor

**N.º 275**

## ***Osso negro em frangos de carne - o que é, e como evitar***

Para os consumidores, o aspeto visual dos alimentos é fundamental. Muitas vezes, este aspeto acaba por ser o único indicador de qualidade. Existem numerosas situações, em que sob o ponto de vista sanitário podemos estar perante produtos irrepreensíveis, mas o consumidor tem dúvidas, sobretudo pelo visual menos apelativo.

É exatamente o que se passa em relação à denominada "Síndrome do Osso Negro", que ocorre nos nossos frangos de carne. Como o nome indica, após a ação do calor na preparação culinária, verificamos principalmente nos ossos longos (fémur e tíbia) a existência de uma cor escura, cor essa que se estende às massas musculares envolventes. O aspeto final deixa dúvidas, e até pode causar alguma repugnância ao consumidor.

Esta situação, que não é detetada pelos procedimentos normais da Inspeção Sanitária, provém unicamente da falta de maturação do esqueleto da ave, que vai para abate numa idade bastante jovem. Quanto mais jovem for a ave, maior é a porosidade dos ossos, o que facilita a infiltração do sangue e da medula tanto no córtex, como nos tecidos envolventes. A grande velocidade de crescimento dos frangos que hoje em dia assistimos, tem como resultado o abate de animais cada vez mais jovens, em que o esqueleto ainda não está completamente desenvolvido. Como referi no início, não se trata de nenhum processo patológico, ou situação que determine que a ingestão deste alimento possa causar algum tipo de dano ao seu consumidor. É apenas um aspeto menos apelativo da carne, consequência da "tenra" idade do animal.

A alimentação das aves com o HyD, contribui para melhorar a estrutura do esqueleto, e reduz a incidência desta Síndrome. Traduz-se numa maior aceitação da carne por parte dos consumidores, já uma ossificação mais robusta, contrária a impregnação dos tecidos pelo sangue e medula óssea.

Contacte a TNA, pois temos soluções.

José João R. Sousa Nunes  
Médico Veterinário