

O farelo de trigo (FT) possui pequena participação na produção de rações para monogástricos, devido ao seu baixo conteúdo energético. A utilização de enzimas visa melhorar o aproveitamento de alguns de seus componentes dietéticos, como o ácido fítico (AF), que pode ter função antioxidante em carnes. Para avaliar a influência do FT e AF no perfil bioquímico (PBQ) e na qualidade de carne, foram utilizados 216 frangos de corte, machos, da linhagem Cobb 500<sup>®</sup>, de 22 a 35 dias de idade, alojados em baterias metálicas. As aves foram mantidas em sala climatizada, com água e alimento à vontade. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado com 6 tratamentos e 6 repetições com 6 animais cada. Foram testadas 6 dietas com 2950 kcal EM/kg, sendo todas isoproteicas e isoenergéticas: 1 – Dieta controle a base de milho e farelo de soja; 2 – Dieta controle com adição de AF; 3 – Dieta com 25% de FT e sem adição de enzima; 4 – Dieta com 25% de FT e adição de 6-fitase/2500 FTU/g; 5 – Dieta com 25% de FT e adição de 6-fitase/5000 FTU/g; 6 – Dieta com 25% de FT e adição de 3-fitase/5000 FTU/g. Aos 35 dias de idade foram avaliadas respostas do PBQ: colesterol total (CT), albumina, cálcio e fósforo. Após abate, foram realizadas análise de pH inicial (1 hora *post mortem*) e pH final (24 horas *post mortem*), e cor dos seguintes cortes: peito, perna e coxa. Os resultados foram submetidos à análise de variância, e as médias comparadas pelo teste t (5%). Para as respostas do PBQ, só houve diferença significativa na taxa de CT sérico, que foi menor nas aves que receberam a dieta 2. Não houve diferença significativa no pH inicial dos diferentes cortes, entretanto o pH final do peito foi menor para os frangos alimentados com a dieta 1. Na avaliação de cor, o peito foi o único corte que apresentou diferença significativa, possuindo um teor de amarelo mais intenso para as aves que receberam a dieta 1. Com isso, conclui-se que o FT pode ser utilizado em rações para frangos de corte sem prejudicar as respostas de qualidade de carne. Além disso, o AF mostrou que pode reduzir o CT nas aves, o que pode estar relacionado ao seu poder antioxidante.