

IDENTIFICAÇÃO DE CARNE DFD EM UM FRIGORÍFICO DE INSPEÇÃO FEDERAL

TITON, Maiara Cristine¹; ERNZEN, Leandro Carlos²; WISSMANN, Daiani¹;
KUHN, Ediane¹; SMANIOTTO, Crisan¹; SCHROPFER, Diego Luiz¹;
BASSANI, Milena Tomasi.³

¹Faculdade de Itapiranga – FAI

Rua Carlos Kummer, 100 – Bairro Universitário

milena.vet@seifai.edu.br

Palavras chaves: Qualidade de carne; manejos pré-abate, transporte, bem-estar.

INTRODUÇÃO

A suinocultura brasileira está em crescente desenvolvimento, sendo que no primeiro trimestre de 2016 foram abatidos o correspondente a 10,06 milhões de cabeças (IBGE, 2016). Um dos grandes problemas enfrentados pela indústria é a carne DFD (escura, dura e seca), provavelmente oriunda de fatores estressantes pelo qual o animal foi submetido antes do abate, ocorrendo um esgotamento precoce de glicogênio durante a espera nas pocilgas, gerando uma insuficiente acidificação *post-mortem*, mantendo os valores de pH superiores a 6,0 (ARAÚJO, 2009). Objetivou-se avaliar por meio do pH carcaças de suínos a presença de carne DFD.

MATERIAL E MÉTODO

Foram avaliadas 750 carcaças suínas de 75 lotes, de um frigorífico de Inspeção Federal (SIF), através da aferição do pH e da temperatura no músculo *Semimembranosus* após 24 horas de abate, utilizando um pHmetro digital.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 75 lotes avaliados 52 (69,3%) obtiveram resultado de pH variando de 6,20 a 7,03 e o restante, 23 (30,6%) lotes, apresentavam o pH de 5,81 a 6,19. Segundo Barreto (2010) e Jimenez Filho (2012) um pH satisfatório para a comercialização varia entre 5,8 a 6,2, enquanto um pH superior a 6,2 é considerado carne DFD. Portanto, 23 lotes estavam dentro do pH satisfatório, enquanto 69,3% dos lotes apresentaram carne DFD.

Um dos principais problemas encontrados em frigorífico é a carne PSE (Pálida, Flácida e Exsudativa), geralmente ocasionada pela genética, nutrição e manejo (MAGANHINI et al., 2007). No entanto, neste estudo o principal

¹ Acadêmicos do curso de Medicina Veterinária da Faculdade de Itapiranga, SC.

² Médico veterinário na Prefeitura de Derrubadas e Pinheirinho do Vale, RS.

³ Docente da Faculdade de Itapiranga, SC. Médica Veterinária, Mestre em Ciências e Tecnologia Agroindustrial.

problema encontrado foi a carne DFD, relacionada a manejos pré-abate como remoção da baia, transporte, mistura com animais desconhecidos, injúrias durante o embarque, barulhos, vibrações, mudanças bruscas na velocidade do caminhão, variação da temperatura ambiente, espaço individual reduzido, lotação excessiva, ambientes novos e forçada interação com o homem, gerando estresse, prejudicando o bem-estar (VIEIRA; SILVA, 2013; JIMENEZ FILHO, 2012).

O estresse advindo do transporte por períodos prolongados, temperaturas inadequadas, estradas esburacadas, transportador sem experiência ou treinamento, são as principais causas relacionadas com a qualidade da carne, pois conforme Maganhini et al. (2007), estes fatores acarretam no consumo de glicogênio muscular, levando a exaustão, formando a carne DFD. Além disso, um animal em plenas condições de bem-estar está livre de sofrimento do estado mental (estresse), caracterizado por um conjunto de reações comportamentais e fisiológicas expressadas por ele, quando submetido a situações que possam comprometer sua homeostasia (HOFMANN et al., 2012).

Portanto, necessita-se de adequações nas condições de manejos pré-abate não só para atender futuras legislações de bem-estar animal, como também para atender o mercado consumidor, que está cada vez mais interessado na origem e qualidade do produto a ser consumido (OLIVEIRA, BORTOLI, BARCELLOS, 2008).

CONCLUSÕES

Conclui-se que a elevada quantidade de carne DFD, encontrada nesse estudo, seja oriunda de manejos pré-abate ligados ao transporte e a espera em demasia nas pocilgas, gerando estresse e por consequência diminuição do bem-estar.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, A.P. Manejo pré-abate e bem-estar dos suínos em frigoríficos Brasileiros. Dissertação de mestrado, Unesp. Botucatu, 2009.

BARRETO, E.R.L. Qualidade do manejo no frigorífico: efeitos no bem-estar animal e na qualidade da carcaça e da carne. Dissertação de Mestrado, UNESP. Jaboticabal, 2014.

HOFFMANN, M.L; MENEZES, G; LOPES, F; PIOVESAN, A; NASCIMENTO, V; ARALDI, D.F. Bem-estar animal no manejo *ante-mortem*: revisão de literatura. XVII seminário internacional de ensino, pesquisa e extensão, XV mostra de iniciação científica e X mostra de extensão, UNICRUZ. Cruz Alta, 2012.

JIMENEZ FILHO, D.L. Efeitos do transporte sobre a qualidade de carne – revisão. Medicina Veterinária, Recife, v.6, n.4, p.26-31, 2012.

MAGANHINI, M.B; MARIANO, B; SOARES, A.L; GUARNIERIL, P.D; SHIMOKOMAKI, M; IDA, E.I. Carnes PSE (Pale, Soft, Exudative) e DFD (Dark, Firm, Dry) em lombo suíno numa linha de abate industrial. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, vol 27. p. 69-72, 2007.

OLIVEIRA, C.B; BORTOLI, E.C; BARCELLOS, J.O.J. Diferenciação por qualidade de carne bovina: a ótica do bem estar animal. **Ciência Rural, Santa Maria**, v.38, n.7, p.2092-2096, 2008.

VIEIRA, I.C.S; SILVA, T.F.C. Bem estar e qualidade da carne de suínos submetidos ao manejo pré-abate. Trabalho de Conclusão de curso, PUC-Minas. Betim, 2013.