

# OCORRÊNCIA DE TECNOPATIAS EM AVES DE CORTE NA REGIÃO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

ARRUDA; Deise Luiza<sup>1</sup>. FACCIN; Angela<sup>1</sup>. PANIZZON; Andryara<sup>1</sup>. SILVA FILHO, José Roberto<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculdade IDEAU – Getúlio Vargas/RS.  
vetselvagem@outlook.com

## INTRODUÇÃO

Com crescente demanda de consumo, torna-se necessário que a carne e seus derivados obedeçam a normas sobre segurança alimentar estabelecidas pela legislação específica, como o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), e pela Portaria nº. 210 de 10 de novembro de 1998, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (BRASIL, 1998).

Conforme descrito por Pereira (2009), as condenações por problemas de qualidade das carcaças provocam enormes perdas no setor de produção avícola em todos os países. Qualquer lesão na carcaça é passível de condenação no abatedouro, já que acarretam condenações de carcaças ou partes. Dentre todas as causas de condenação, os maiores problemas encontrados são as tecnopatias, ou seja, lesões não patológicas, relacionadas ao manejo das aves, estando intimamente ligadas ao método de apanha, tempo de transporte e de espera, tipos de caixas de transporte e densidade por gaiola. Além disso, o uso da tecnologia na indústria para facilitar as tarefas de insensibilização, sangria, escalda, depenagem e evisceração enquadram-se neste termo (FARSIE et. al., 1983).

Devido à importância econômica e sanitária do conhecimento das causas de rejeição das carcaças em frigoríficos, este estudo teve como objetivo avaliar a ocorrência das principais tecnopatias em frangos em três indústrias frigoríficas na região norte do Rio Grande do Sul, conforme critérios de inspeção *post mortem* adotados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

## METODOLOGIA

O estudo transcorreu entre o período de Agosto a Outubro de 2015, através do levantamento de dados e acompanhamento do manejo, transporte e abate das aves, utilizando-se dos registros oficiais de três frigoríficos na região Norte do Rio Grande do Sul com SIF. Os dados levantados referem-se ao movimento mensal de destinação de aves abatidas que passaram pela Inspeção Final no mês de Agosto de 2015. Considerou-se neste estudo, o número total de tecnopatias ocorridas e o destino e condenações totais e parciais. Os dados foram tabulados através de listagem no Excel e expressos em porcentagem.

## ANÁLISE E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

As principais tecnopatias responsáveis por condenações nos frigoríficos no período avaliado foram as de aspecto repugnante com 45,07% e as contusões/fraturas representaram 52,41%, para as condenações totais e parciais respectivamente. O total de condenações totais foram de 66.277 e o total de condenações parciais foi de 563.238 de um total de 17.896.680 frangos abatidos no período. As contusões/fraturas representaram 0,37% das condenações parciais 52,40% das condenações totais, representando mais da metade dos demais fatores

de condenas. Conforme Portaria n. 210 de 1998 do MAPA (BRASIL, 1998), quando as lesões forem decorrentes de contusão/fratura deve ocorrer a rejeição das partes afetadas. Santos (2010) descreve que as perdas decorrentes de contusões/ fraturas podem ser minimizadas a partir de melhorias na gestão da apanha e do transporte dos frangos, bem como pela adequação de equipamentos utilizados no abate.

O processo de apanha pode ser realizado de duas formas distintas, manual ou mecânica. De acordo com Baptistotte (2010) a apanha mecânica apresenta diversas vantagens, entre elas a redução de lesões na carcaça. Manualmente, a apanha dos frangos pelo dorso é o método mais utilizado, no entanto, em determinados locais os mesmos são apanhados pelo pescoço, afetando o bem estar animal. Leandro et. al. (2001) ao submeterem 180.000 frangos a esses dois métodos (dorso e pescoço), observaram que a apanha pelo dorso resultou em menor condenação de carcaças por contusão/fratura. Para o transporte é importante que seja considerado o número de frangos a serem transportados por gaiola, sendo a contusão reduzida quando os frangos possuem espaço adequado no interior das caixas.

Quanto às condenações por aspecto repugnante, o resultado foi de 45,07% representando a principal causa de condenação total nos estabelecimentos pesquisados. As formas mais comuns de alterações observadas em frangos condenados por aspecto repugnante são por uma alteração da cor de toda a musculatura da carcaça para uma cor vermelha escura, com aspecto dura e seca, fato conhecido como carne DFD (do inglês *Dark, Firm and Dry*), ou então a coloração de toda a musculatura da carcaça apresentando-se pálida, mole e exsudativa, conhecida como carne PSE (do inglês *Pale, Soft and Exsudative*). Ambas estão correlacionadas principalmente ao estresse crônico e agudo pré-abate, respectivamente (LANGER, 2007). É importante ressaltar que as tecnopatias no geral não geram riscos à saúde humana, com exceção da contaminação. Entretanto, causam a depreciação da carne e condenação pelo aspecto que possuem, além de indicar infrações às normas de bem estar animal em alguns casos.

## **CONCLUSÃO**

Quanto às causas das condenações parciais observou-se que contusões/fraturas foram às lesões de maior ocorrência, seguidas de contaminação. O resultado das condenações totais demonstrou que condenações por aspecto repugnante representaram as maiores causas.

**Palavras-chave:** manejo; abate; inspeção; condenação.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BAPTISTOTTE, P. C. **Fluxograma geral do abate de aves**. 2010. 55 f. Conclusão de curso (Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) – Universidade Castelo Branco, Campo Grande, 2010. Disponível em: <<http://qualittas.com.br/uploads/documentos/Fluxograma%20-%20Paula%20Coelh.pdf>>. Acesso em 05 de Setembro de 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal - RIISPOA**. Rio de Janeiro, 29 de março de 1952. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/> online>. Acesso em 20 de Setembro de 2015.

BRASIL. Portaria n.º 210, de 10 de novembro de 1998. **Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico - sanitária de carne de aves**. Ministério da

Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. D.O.U., 26 de novembro de 1998, s. 1,p. 226, 1998. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/arqdoc>>. Acesso em: 08 de Setembro de 2015.

FARSIE, A; LACI, M. P; CZARICK, M. **Mechanical harvest of broilers**. Trans ASAE, v.26, p.1650-1653, 1983. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=000074&pid=S0103-0010&lng=es](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000074&pid=S0103-0010&lng=es)>. Acesso em 10 de Outubro de 2015.

LANGER; R. O. S. **Efeito do transporte na incidência de PSE (palet, soft and exudative) e análogos ao DFD (dark, firm and dry) em filés de frango [dissertação]**. Londrina: Universidade Estadual de Londrina; 2007. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.uel.br/document/?code=vtls000123367>>. Acesso em 26 de Setembro de 2015.

LEANDRO, N. S. M; LAGES, M; SOUZA, A. **Efeito do tipo de captura dos frangos de corte sobre a qualidade da carcaça**. Ciência Animal Brasileira, Goiânia, v. 2, n. 2, p. 97-100, 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-84782011000700030&lng=pt&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782011000700030&lng=pt&tlng=pt)>. Acesso em 27 de Setembro de 2015.

PEREIRA, S. L. S. **Condenações no abate de frangos de corte**. 2009. 41p. Monografia - (Especialização) Universidade Castelo Branco UCB. Pós-graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária em Alimentos. 38p., Campinas, 2009. Disponível em: <<http://www.qualittas.com.br/uploads/bate%20Santos%20Pereira.PDF>>. Acesso em 08 de Setembro de 2015.