

Controle de qualidade e principais condenações em um matadouro-frigorífico de aves situado em Goiás

Raiany Soares de Paula^{*1}, Cláudia Peixoto Bueno², Aracele Pinheiro Pales dos Santos², Michele Laboissière², Karyne Oliveira Coelho², Klayto José Gonçalves dos Santos², Joyce Carolyn dos Santos Lopes¹, Renato Tângari Dib², Rodrigo Medeiros da Silva², Juliano Silva Rodrigues³

^{*1}Discente do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Desenvolvimento Rural Sustentável e Bolsista UEG, ²Docente do Curso de Zootecnia, ³Zootecnista

^{1,2,3}Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil

* raiany_soares@hotmail.com

O Brasil é líder mundial em exportação de carne de frango e o terceiro maior produtor, atrás apenas dos Estados Unidos e da China. Assim, é necessário que as indústrias passem por algumas adequações visando garantir a qualidade do produto final e atender às legislações vigentes. O consumidor está cada vez mais exigente no que toca à segurança dos alimentos e alguns aspectos passaram a definir a qualidade dos produtos de origem animal, como: alimentos livres de perigos físicos, químicos e biológicos, adequado manejo sanitário e bem-estar animal nos sistemas de produção de carne, de forma que este assunto tem sido cada vez mais discutido mundialmente devido à sua relevância. Neste contexto, objetivou-se a realização de uma revisão da literatura acerca das principais causas de condenações de aves, assim como os fatores predisponentes às mesmas, tanto no que concerne ao manejo nas granjas, quanto na planta frigorífica e em seu processamento, bem como avaliar quais os principais tipos de condenações em um matadouro-frigorífico de médio porte, com SISBI-POA, localizado no estado de Goiás. Os Programas de Autocontrole (PAC's), por exigências legais dos órgãos de fiscalização, têm sido cada vez mais adotados pelas indústrias, garantindo a normatização e padronização de todas as etapas dos processos. Mais de 80% das condenações de frangos originam-se de equívocos de manejo ou falhas tecnológicas, que levam à condenação de partes das carcaças, apontando um sério problema para a indústria da carne e do bem-estar animal, uma vez que as causas que predisõem a estes fatores estão relacionadas às falhas durante a criação das aves, a panha, transporte e processamento, reduzindo a qualidade das carcaças comercializadas e levando a diversas perdas econômicas. Para este estudo, que apresenta caráter descritivo, foram utilizadas técnicas padronizadas de coleta de dados, como observações *in loco* e planilhas para a anotação dos dados, que posteriormente foram trabalhados no Excel, traçando-se o perfil das maiores frequências. Dentre as condições associadas às falhas no manejo pré-abate e no processamento, puderam ser enumerados, principalmente, problemas como contusões, fraturas, arranhões, pododermatites, contaminações, sangria inadequada, escaldagem excessiva e evisceração retardada. Por meio do estudo realizado avaliando um total de 54.258 aves oriundas de 33 granjas integradas, pôde-se inferir que dentre todos os problemas analisados, as pododermatites lideraram, com 26,7% do total, o que sugere práticas de manejo inadequado em relação às camas ou aos equipamentos. Desta forma, são necessários, cada vez mais, treinamentos e conscientização de toda a equipe responsável pelo processo, o que, sem dúvida, minimizará as perdas, trazendo mais ímpeto aos empreendimentos.

Palavras-chave: frangos de corte, manejo pré-abate, pododermatites, programas de autocontrole, tecnopatias