

FATORES DE RISCO DO PRÉ-ABATE E ABATE SOBRE AS CONDENAÇÕES POR CONTAMINAÇÃO DE CARÇAÇAS DE FRANGO DE CORTE AO ABATE

MD Sgarbossa¹, C Bauer², A Coldebella³, L Caron³, SD Castilho³, PA Esteves³

¹ Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Brasília - DF

² Instituto Federal Catarinense, Concórdia - SC

³ Embrapa Suínos e Aves, Concórdia - SC

Introdução

O Brasil é expoente na produção e exportação de frangos e para atender as demandas de mercado o sistema produtivo é altamente intensificado e automatizado. Como consequência, a indústria apresenta maior susceptibilidade às condenações nos processamentos tecnológicos de frangos de corte (4). Segundo a legislação brasileira, devem ser condenadas carcaças ou as partes que se contaminarem por excretas durante a evisceração ou por contato com o piso ou qualquer outra forma, desde que não seja possível a limpeza completa (1). A contaminação pode ser ocasionada por diversos fatores que levam à ruptura das vísceras como a dificuldade de regulação dos equipamentos de evisceração em função do peso dos lotes e velocidade de abate (3). Assim, esse trabalho objetivou identificar fatores de risco para contaminação gastrointestinal e biliar em abate de frangos de corte.

Material e Métodos

Os dados foram coletados durante os meses de agosto e setembro de 2017 em um abatedouro de frangos situado no oeste catarinense. Foram analisados os dados do abate de 2.119.801 aves de 552 caminhões, de avicultores distintos, nos quais foram mensuradas as condenações por conteúdo gastrointestinal e biliar, os tempos de jejum, transporte e espera e outras características das aves e do abate. A análise dos dados de prevalência de frangos com contaminação, por se tratar de variável com distribuição binomial, foi realizada através da análise de regressão logística. Para seleção das variáveis explicativas para compor o modelo, foi usado método stepwise. A superdispersão da variável resposta foi corrigida através da estatística X^2 de Pearson. No modelo final o nível mínimo de significância considerado foi de 10%.

Resultados e Discussão

Os percentuais médios de aves com contaminação gastrointestinal e biliar foram respectivamente de 1,32% e 0,16%. Na Tabela 1 observa-se que os fatores de risco para a contaminação gastrointestinal foram peso vivo, número de aves/gaiola, ordem de carregamento e lote de produção, ao passo que para contaminação biliar foram tempo de jejum e turno de abate. O maior percentual de contaminação gastrointestinal do lote de produção A (3 às 9h) em relação aos demais se deve provavelmente ao fato de haver menor movimentação das aves, menor ingestão de água, o que reduz a motilidade intestinal resultando na repleção do trato gastrointestinal. Constatou-se maior contaminação gastrointestinal em aves menores. Esse resultado pode estar relacionado a problemas na regulação do maquinário e a falta de padronização de pesos dos lotes, que levam a perfuração do sistema digestivo no momento da evisceração. O tempo de jejum entre 6 a 12 horas não apresentou diferença para contaminações gastrointestinais, o que coincide com a literatura que indica o tempo de 8 a 12 horas como ideal para não apresentar excessivas contaminações após a evisceração (3). Em contrapartida foi constatado que aves com tempo maior de jejum, porém ainda dentro do

limite de 12 horas, apresentaram menor contaminação biliar do que as aves com menor tempo de jejum. Não foi verificada diferença significativa nos índices de contaminação para o tempo de transporte, tempo de espera no abatedouro e tamanho do aviário.

Tabela 1. Fatores de risco para contaminação gastrointestinal e biliar no abate de frangos de corte.

Fatores de Risco	Razão de Chances			Pr> χ^2
	Pontual	Limite de confiança (95%)		
	Contaminação Gastrointestinal			
Peso Vivo	0,493	0,368	0,661	<0,0001
Número de aves/gaiola	1,075	1,003	1,152	0,0421
Ordem de carregamento	0,974	0,946	1,003	0,0784
Lote de produção				
A versus B	1,258	1,104	1,433	0,0006
A versus C	1,120	1,013	1,237	0,0265
A versus D	1,173	1,041	1,323	0,0091
B versus C	0,890	0,778	1,020	0,0930
B versus D	0,933	0,803	1,084	0,3654
C versus D	1,048	0,924	1,188	0,4661
	Contaminação Biliar			
Tempo de Jejum	0,709	0,626	0,804	<0,0001
Turno de abate (1 ^o vs. 2 ^o)	0,927	0,869	0,988	0,0200

Conclusão

Os fatores de risco identificados no presente trabalho dão respaldo às indústrias no sentido de buscar melhorias para a redução de perdas ocasionadas pelas contaminações no abate.

Bibliografia

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves. Brasília, 1998.
- OLIVEIRA, A.A. *et al.* Principais causas de condenação ao abate de aves em matadouros frigoríficos registrados no serviço brasileiro de inspeção federal entre 2006 e 2011. *Ciência Animal Brasileira*. Goiânia, p. 79-89. mar. 2016.
- SARCINELLI, M.F. *et al.* Boletim Técnico – PIE-UFES: 02107: processamento da carne de frango. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, 2007.
- SCHILLING, T.U.A. Aspectos tecnológicos do abate e processamento de frangos de corte. 2014. 30 f. Monografia (Especialização) - Curso de Medicina Veterinária, UnB, Brasília, 2014.