



INFLUÊNCIA DO MANEJO PRÉ ABATE NA QUALIDADE DA CARNE SUÍNA

Anthony Jovito Dias¹, Brener Luis Dominguês Patrão², José Maurício Gonçalves dos Santos³, Marcia Aparecida Andreazzi⁴

¹ Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR, Maringá-PR. Bolsista do PROBIC-UniCesumar

² Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR

³ Orientador, Doutor, Docente do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR

⁴ Coorientadora, Doutora, do Curso de Medicina Veterinária e do Programa de Mestrado em Tecnologias Limpas, UNICESUMAR

RESUMO

A suinocultura brasileira vem passando por algumas dificuldades, as quais podem interferir de forma direta ou indiretamente na economia brasileira. Entretanto, o Brasil continua sendo um grande produtor, ocupando o quarto lugar, no ranking mundial, de produção e exportação de carne suína. Conseqüentemente necessitasse de um produto de qualidade, para que apresente um crescimento na economia, de modo a atender as exigências dos consumidores. Neste contexto, muitos são os fatores que podem influenciar nos aspectos qualitativos da carne suína, desde a escolha do animal, modo de criação, até chegar a mesa do consumidor um produto de boa qualidade. Esses fatores são características que influenciam tanto a escolha inicial do produto pelo consumidor como na sua satisfação. Para que isso ocorra, todo o manejo pré-abate, e os processos após o abate, devem ocorrer de forma adequada, respeitando o bem estar animal. Assim sendo, está pesquisa tem como objetivo avaliar os procedimentos pré-abate e seu impacto na qualidade da carne suína, tendo ainda como objetivos específicos pretende-se avaliar a presença de suínos mortos à chegada do frigorífico, a presença de lesões nas carcaças, a ocorrência de brigas no pré-abate e a qualidade da carne por perda por gotejamento. Deste modo será realizado um levantamento bibliográfico, sobre a influência dos fatores e práticas no manejo pré-abate dos suínos que podem influenciar a qualidade da carne suína. Essa revisão servirá para subsidiar a pesquisa de campo. Esta consistirá em acompanhar o abate de suínos em um frigorífico da região noroeste do estado do Paraná, monitorando as condições de manejo pré-abate como descarregamento no frigorífico, descanso dos animais, incidência de brigas, insensibilização e sangria. Serão avaliados 250 suínos, oriundos de 5 propriedades, ao longo de 90 dias. Esses animais serão divididos em 3 grupos de manejo pré-abate: ruim, regular e ideal. Desses 250 suínos, 20 para cada um dos grupos, serão submetidos a perda de peso no resfriamento, rendimento de carcaça e avaliação de espessura de toucinho e coloração da carne. Essas variáveis serão submetidas a análise estatística pelo software SAS (2000). Através de dados obtidos a campo, busca-se desmistificar as características de um produto de boa qualidade, informando aos consumidores da carne suína, todo o manejo necessário, e procedimentos, como congelamento e armazenamento desta carne, os quais devem ser realizados de forma adequada, para que o produto adquirido, apresente propriedade funcionais excelentes e características desejáveis pelo consumidor, como cor, brilho, suculência e maciez. Caracterizando assim um produto de boa procedência.

PALAVRAS-CHAVE: Abate de suínos, Bem-estar animal, Condenação de carcaça.