



Anais do ABRAVES 2013

- Boas Vindas
- Congresso Abraves
- Fórum Suinocultura
- Feira Tecnológica
- Comissões
- Palestrantes
- Temas e Subtemas
- Trabalhos Científicos
- Programação Científica
- Programação Fórum
- Patrocinadores
- Fale Conosco



Trabalhos Científicos

O USO DE DUCHA: EFEITO SOBRE A CLASSIFICAÇÃO DE QUALIDADE DA CARNE EM SUÍNOS TRANSPORTADOS PARA O ABATE

Autores:

DALLA COSTA, O. A. - Osmar Antonio Dalla Costa - Embrapa Suínos e Aves
 DIESEL, T. A. - Taciana Aparecida Diesel - FCAV/UNESP
 COSTA, M. J. R. P. da - Mateus José R. Paranhos da Costa - FCAV/UNESP
 LOPES, L. dos S. - Leticia dos Santos Lopes - Embrapa Suínos e Aves
 FAUCITANO, L. - Luigi Faucitano - Agriculture and Agri-Food - Canadá

Tema:

6 - Gestão, Bem estar e Ambiência

Modalidade de Aprovação:

Pôster

Arquivo do e-pôster:

[\[abrir\]](#)

INTRODUÇÃO: O período que antecede o abate dos suínos é considerado um dos pontos críticos de maior impacto dentro do sistema de produção [2]. Procedimentos inadequados no manejo pré-abate podem influenciar negativamente o bem-estar e a qualidade da carne e comprometer. Durante o manejo pré-abate dos suínos muitos produtores têm adotado a prática de molhar os suínos dentro das carrocerias com o intuito de amenizar o estresse provocado pelo calor, e assim reduzindo as perdas por mortalidade nesta etapa da produção, no entanto, existe uma falta informações desta prática de manejo sobre o bem-estar e a qualidade da carne dos suínos. O objetivo com este trabalho foi avaliar os efeitos do uso de ducha de água após o embarque e antes do desembarque dos suínos no frigorífico e das distâncias da granja ao frigorífico, sobre a qualidade da carne dos suínos.

MATERIAIS E MÉTODOS: O experimento foi realizado na região oeste de Santa Catarina – Brasil, durante o verão de 2008. Utilizou-se 384 suínos (fêmeas e machos castrados). Estes animais eram provenientes de 16 granjas comerciais, oito localizadas a menos de 50 Km do frigorífico (perto) e as demais a uma distância de mais de 50 km (longe). Foi utilizado delineado fatorial 2x4, com duas classificações de distância da granja até frigorífico e quatro tratamentos, que consistiram em molhar ou não molhar os suínos por 5 minutos na granja após o embarque, ou no frigorífico antes do desembarque, distribuídos em quatro tratamentos: não molhar na granja e não molhar no frigorífico (NMG_NMF); não molhar na granja e molhar no frigorífico (NMG_MOF); molhar na granja e não molhar no frigorífico (MOG_NMF); molhar na granja e molhar no frigorífico (MOG_MOF). Neste estudo a qualidade da carne foi avaliada 24 horas post-mortem. Nesta ocasião foi avaliado (pHu) dos músculos Longissimus dorsi (LD) e Semimembranosus (SM) com o auxílio de um pHmetro portátil, a cor dos músculos com o auxílio do colorímetro Konica Minolta (DL65), e para a perda de água por gotejamento foi utilizado o método EZ-DripLoss. As carcaças foram classificadas qualitativamente por meio de adaptação da metodologia citada por Van Heugten (2001) e modificada por [1]. Para a classificação das carcaças foi utilizado o teste da razão de verossimilhança (trv) para testar os efeitos da distância da granja ao frigorífico e do uso da ducha e a interação entre estes. Em caso de significância ($P \leq 0,05$), foi aplicado o mesmo trv para as comparações dos contrastes dois a dois.

RESULTADOS: Observou-se apenas o efeito significativo ($p < 0,001$) da distância da granja ao frigorífico sobre classificação da qualidade da carne dos músculos LD e SM. Suínos por maiores distância apresentaram uma maior incidência de carcaças com características RSE (22,95 vrs 7,45% - 21,86 vrs 6,91) para os músculo LD e SM em relação aos suínos transportados em curtas distâncias, e esses suínos, apresentaram maior incidência de carcaças com carnes pálidas (4,26 vrs 0,55 – 9,57 vrs 0,55) e RFN (87,77 vrs 76,50 – 83,51 vrs 77,05) nos músculos LD e SM. A incidência de carcaças com problemas de PSE e DFD neste estudo foi baixa, ou seja, 0,55%.

DISCUSSÃO E CONCLUSÃO: Suínos transportados por curta distância apresentaram uma maior porcentagem (11,27% e 6,46) de carcaças de padrão desejáveis RFN para os músculos LD e SM em comparação aos suínos transportados por longas distâncias. Este efeito pode estar associado a outros agentes estressores que não fizeram parte do objeto deste estudo, tais como; orientação dos procedimentos do manejo pré-abate entre outros. Neste estudo, não foi observado efeito de molhar os suínos após o embarque e antes do desembarque no frigorífico sobre a qualidade da carne. Este resultado pode estar associado ao longo período de descanso (sete horas) no frigorífico a qual os suínos foram submetidos, pois longos períodos de descanso podem amenizar o estresse do manejo pré-abate. Estes resultados corroboram com os obtidos por a [4], que não encontraram efeito dos procedimentos de manejo pré-abate sobre a qualidade da carne dos suínos. Contudo, diferem dos obtidos por [3, 5], que avaliando os efeitos do uso água após o embarque e antes do desembarque, com períodos de descanso curto no frigorífico verificaram que este procedimento de manejo é uma prática valiosa para aumentar o bem-estar e a qualidade da carne dos suínos, isso quando a temperatura ambiente estiver acima de 20°C. Concluímos que, nas condições comerciais utilizadas no oeste de Santa Catarina, o uso de ducha no caminhão não se mostrou eficiente para melhorar a classificação da qualidade da carne dos suínos. Estudos em situações de clima seco e com temperaturas mais elevadas, como acontece em situações tropicais, devem ser realizados para apoiar a regulamentação sobre o transporte de animais para abate.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: 1. ARAÚJO, A. P. Manejo pré-abate e bem-estar dos suínos em frigoríficos brasileiros. 2009, 138p. Tese (Programa de Medicina Veterinária) Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia – UNESP, Botucatu, SP. 2. DEWEY, C. E.; et al. Factors associated with in-transit losses of fattening pigs. *Animal Welfare*, v. 18, p. 355–361, 2009.3. FOX, J., et al. The effect of water sprinkling on behavior and core body temperature of market hogs transported during summer. *Journal Animal of Science*, v. 90, suppl. 3, p. 255. JOINT ANNUAL MEETING, 2012, Phoenix. 4. LUDTKE, C. B. et al. Bem-estar no manejo pré-abate e a influência na qualidade da carne suína e nos parâmetros fisiológicos do estresse. *Ciência Rural*, v.42, n.3, p.532-537, 2012. 5. NANNONI, E. et al. The effect of water sprinkling on blood lactate and meat quality of market hogs transported during summer. In: INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 58., 2012, Montréal. Proceedings... Montréal: ICoMST, 2012.

Palavras chave: Transporte, qualidade de carne.

[Voltar para a listagem de Resumos](#)

Promoção:



Realização:



Organização:



R. Américo Salgado, 727-
Quilombo, Cuiabá-MT
CEP: 78.043-420
Tel : (65) 3621-1314
| Faça contato aqui! |

Agência Oficial:



Patrocinadores (Maternidade)



Patrocinadores (Terminação)



Patrocinadores (Crescimento)



Apoio Institucional:

