

Inovações tecnológicas no abate e avaliação da carcaça em AVES

Maria Laisa da Costa Pereira¹ , Fernanda Almino Oliveira Silva² , Alice Santana de Oliveira³ ,
Camila Brasil Monteiro Sampaio⁴ , Rhamon Costa e Silva⁵ 

1. Acadêmica de Medicina Veterinária
Centro Universitário Vale do Salgado – UniVS
E-mail: marialaisadcostapereira@gmail.com

2. Acadêmica de Medicina Veterinária
Centro Universitário Vale do Salgado - UniVS

3. Acadêmica de Medicina Veterinária
Centro Universitário Vale do Salgado - UniVS

4. Acadêmica de Medicina Veterinária
Centro Universitário Vale do Salgado – UniVS

5. Mestre em Saúde Animal
Centro Universitário Vale do Salgado - UniVS
E-mail: rhamoncosta@univs.edu.br

Comunicação Breve

Objetivou-se com esse resumo demonstrar as principais máquinas e software que são utilizadas no abate e avaliação da carcaça de aves. As informações foram coletas no site da própria fabricante, a Marel, que é pioneira nas tecnologias empregadas no setor. A cadeia produtiva de carne de aves tem agregado e impulsionado várias inovações tecnológicas nas últimas décadas. As tecnologias que estão empregadas vão desde a criação, abate e distribuição dos produtos. Essas inovações visam atender uma demanda por alimentos que busca agregar as 5 liberdades do bem-estar-animal (livre de fome e sede, livre de desconforto, livre de dor, ferimentos e doenças, liberdade para expressar comportamento normal e livre de medo e angústia). Esse segmento produtivo requer um grande domínio das tecnologias alimentares com um alto grau de sofisticação para abranger as diversificações dos produtos, que vai desde a comercialização da carne em natura até o processamento desta. Apenas no primeiro trimestre do ano de 2023 no Brasil, segundo o IBGE, o total de carcaças abatidas foram 3.448.694.570 Kg, mostrando a importância desse setor para a economia brasileira. Diante disto o emprego de máquinas e software cada vez mais eficientes e se faz necessário, tanto para aumentar a produção como para garantir que a qualidade e segurança do produto ofertado ao mercado consumidor. A Marel dispõem de um programa chamado de Gerenciador de Receitas INNOVA, que controla todos os ingredientes necessário para a sua produção, garantindo a rastreabilidade de cada ação, ordem e quantidade utilizada durante o processo de produção. Uma vez o lote finalizado os operadores têm a capacidade de visualizar todas as etapas à sua disposição, seguindo a sequência adequada, acompanhadas de instruções claras e concisas, com a utilização desse programa, quando ocorre algum problema com o lote fica fácil rastrear para onde foram tais produtos e onde pode ter ocorrido a contaminação. No abate de aves, a Marel conta com a CAS SmoothFlow, que faz o atordoamento de forma mais suave com a utilização de anestesia na atmosfera de forma controlada e precisa de acordo com o tamanho do lote a ser abatido, funcionando com o princípio do primeiro que entra é o primeiro que sai, conseguindo assim proporcionar um processo mais humanizado no abate, bem como, diminuir a fraturas e manchas de sangue na carcaça. Para atordoar as aves tem também o Atordoador por banho de água, outra forma humanizada de fazer a insensibilização, só que ao invés de anestesia por inalação, ocorre através de condução de eletricidade pela

Página | 27

água, sendo um método confiável e que garante uma boa qualidade da carne. Essas formas de atordoamento diminuem os problemas que podem ocorrer por causa desses processos o que diminui o valor da carcaça ou até mesmo o total descarte. Continuando no processo de abate das aves tem a Killer K-15, onde ela realiza um corte preciso no pescoço, independente do tamanho das aves, cortando veias e artérias mantendo a traqueia e o esôfago intactos, o que faz com que a sangria seja de forma mais rápida e precisa, evitando o erro no corte e causar sofrimento ao animal. A AeroScalding é uma máquina que vai esquentar de uma forma inovadora e com uma alta eficiência energética através da utilização de ar quente e úmido circulado artificialmente, esse processo determina a aparência, como a cor e a qualidade visual podendo influenciar o rendimento e o prazo de validade das carcaças. O SmartWeigher que é uma balança de alta precisão, com tara automática em cada gancho, sendo o peso uma informação importante para calibrar por tamanho os produtos inteiros e determinar como devem ser cortados. O SensorX é outra etapa que avalia o corte do peito, sendo o mais nobre das aves, realiza a detecção através de raio-x a presença de ossos ou outros contaminantes, como metal, pedra ou vidro, com isso consegue aumentar a segurança final do produto e diminuir a utilização da mão-de-obra na verificação desses contaminantes. Existem outras máquinas que são empregadas no processamento, embalagem e transporte dos produtos até chegar ao consumidor final. Toda essa tecnologia empregada na produção visa atender um mercado consumidor que cresce a cada dia, buscando um processo mais humanizado no abate, diminuir as possíveis lesões nas carcaças, obter produtos padronizados e sem contaminantes.

Referências

BOLDRIN, M. C. F.; SILVEIRA, E. T. F. Qualidade de carne e seus impactos na indústria avícola. **Anuário 2007 da Avicultura Industrial**, n. 11, p. 106-111, 2006.

IBGE – **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA**, 2023.

Disponível

em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9203-pesquisas-trimestrais-do-abate-de-animais.html?edicao=37068>>.

VEGRO, Celso Luis R.; ROCHA, Marina Brasil. Expectativas tecnológicas para o segmento de carnes de aves e suínos. **Informações Econômicas**, v. 37, n. 5, p. 15-28, 2007.