

**SEÇÃO:** Painel

**ÁREA:** Alimentos e afins

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Médio/Técnico

### **Influência das práticas de bem-estar animal na qualidade final da carne**

Gabriela Moreira dos Santos , Elisângela Beatriz Kirst , Dhuliê Roberta Vasco, Eduardo Huber  
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia  
Técnico em Alimentos  
E-mail de contato: [eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br](mailto:eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br)

O objetivo deste trabalho foi realizar uma abordagem sobre as práticas de bem-estar animal e as consequências destas na qualidade da carne, baseada em experiências adquiridas em sala de aula (teoria) e durante o estágio curricular (prática). Tais práticas envolvem as operações desde a criação até o momento da morte do animal no abatedouro. Como nem a satisfação e nem o sofrimento do animal podem ser medidos diretamente, seus efeitos podem ser comparados através de sua resposta ao estresse, ou seja, por meio da resposta fisiológica de seu organismo quando submetido a situações de ameaça e perigo. Essas reações podem interferir significativamente na qualidade final da carne. Um tratamento humanitário nas etapas de abate resulta em menores contusões nas carcaças e, portanto, em menores áreas a serem descartadas, com significativa redução de custos. A qualidade da carne é melhorada, evitando-se problemas como quebras de ossos, hemorragias internas, peles rasgadas, carnes em condições anormais, como PSE (pálida, mole e exsudativa, em suínos e aves) e DFD (escura, firme e seca, em suínos, ovinos e bovinos), maiores perdas por gotejamento e menor vida de prateleira. Os problemas de bem-estar animal no processo de abate estão sempre relacionados com instalações, equipamentos e manejo inadequado, devido à falta de manutenção das máquinas e de treinamento dos operários. Pode ser considerado um procedimento de abate adequado quando: os animais não são tratados com crueldade ou estressados desnecessariamente; a sangria é realizada o mais rápido e completamente possível; as condições e fraturas na carcaça são mínimas; o processo é higiênico, econômico e seguro para os operadores. A recepção e o manejo do animal devem ser realizados com o mínimo de excitação e desconforto sendo proibido qualquer ato ou uso de instrumento agressivo à integridade física dos animais, ou que promova reações de aflição. A insensibilização, que visa tornar o animal inconsciente de modo que este possa ser abatido de forma eficiente sem dor e angústia, deve ser realizada antes da sangria. Os métodos de insensibilização para abate humanitário classificam-se em: métodos mecânicos (concussão); métodos elétricos (eletronarcolese) e método da exposição à atmosfera controlada (gás). A sangria que deve ocorrer imediatamente depois da insensibilização visa de princípio, cortar o fornecimento de sangue para o cérebro do animal induzindo-o à morte. Deve ser realizada mesmo

que o animal morra na etapa de insensibilização por parada cardíaca, uma vez que também visa à remoção de todo o sangue possível da carcaça do animal. Portanto, para obter carne de melhor qualidade, devem-se distribuir responsabilidades em toda a cadeia produtiva, desde a etapa de criação até a de abate/processamento, incluindo instalações adequadas e manutenções frequentes na empresa, além da capacitação dos operadores. Para este objetivo o envolvimento de técnicos agropecuários nas etapas pré-abate e de técnicos em alimentos nas etapas de produção da carne podem ser fundamentais para a qualidade final dos produtos.

**Palavras-chave:** Abate. Carne. Qualidade.