



Estratégia para reduzir a contaminação da carcaça de frango durante o processamento

Por: Raiza Tronquin - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz-USP

Considerado o terceiro maior produtor de carne de frango do mundo, o Brasil ocupa também a primeira posição como exportador do produto. Com isso, o agronegócio do frango de corte desempenha cada vez mais relevância na economia brasileira. Embora o cenário seja satisfatório, o cumprimento de normas e padrões de qualidade, exigidos para segurança do alimento e aceitação no mercado internacional, demanda esforço na linha de produção dos abatedouros.

Diante deste contexto, Juliana Montesi-
no de Freitas Nascimento, mestre em
Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”
(USP/ESALQ), desenvolveu um projeto com a fi-
nalidade de diminuir a contaminação visível de
carcaças de frango durante a evisceração, bem
como os consequentes riscos microbiológicos.

“Devido à sua composição de nutrientes, pH, atividade de água e potencial redox favoráveis, a carne de aves serve de substrato ideal para a multiplicação de microrganismos, apresentando expressiva representatividade associada às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)”, observa a pesquisadora.

Contaminação

A contaminação ocorre durante o processo de abate, devido ao corte ou ruptura do intestino e extravasamento do conteúdo gastrointestinal. Juliana conta que isso se deve a diversos fatores, como o tempo de retirada da ração e a quantidade de material presente no trato digestivo ou até mesmo à eficiência dos funcionários da evisceração e a regulagem de equipamentos ao tamanho das aves. “O intestino das aves é, em geral, fortemente colonizado por bactérias patogênicas como *Campylobacter* e *Salmonella*. Isso ocorre desde a granja, onde há uma alta concentração de animais compartilhando o mesmo espaço (comedouros, bebedouros e cama de frango) e, conseqüentemente, uma facilidade de disseminação de microrganismos e doenças entre os animais”.

Passo a passo

O projeto foi realizado em um abatedouro do estado de São Paulo, onde ressaltou-se, além dos aspectos técnico-operacionais e conhecimento de microbiologia, higiene e segurança alimentar, o ajuste das competências comportamentais dos funcionários, a fim de reduzir a

contaminação visível. A estratégia educacional elaborada, constituída de três módulos, foi ministrada aos funcionários do setor de evisceração por meio de recursos audiovisuais. “No conteúdo, procurei explicitar a relação entre as inadequações técnicas e comportamentais do setor de evisceração, que resultam em ruptura do trato gastrointestinal, contaminação visível das carcaças e possibilidade de multiplicação de microrganismos patogênicos”, conta a pesquisadora.

O primeiro módulo forneceu informações básicas de higiene e segurança alimentar, como a existência de microrganismos, possibilidade de contaminação e ocorrência de doenças. O segundo módulo discutiu os aspectos técnicos de etapas críticas do abate que causam a problemática mencionada, durante as etapas de corte abdominal, eventração e evisceração do frango. O terceiro módulo enfocou as competências comportamentais e buscou a sensibilização para a realização correta das tarefas, como forma de prevenir casos ou surtos de DTA, bem como problemas para a empresa.

Os dados sobre a contaminação foram coletados durante um mês e comparados entre os períodos antes e após o treinamento. “A identificação da persistência de carcaças contaminadas visíveis, antes de entrar no tanque de resfriamento, foi realizada de acordo com o procedimento matadouro por amostragem sistemática de 100 carcaças por hora, verificando, por inspeção visual, contaminações fecal, biliar e gástrica”, ressalta Juliana.

A estratégia adotada resultou na diminuição significativa dos picos de persistência de contaminação e, conseqüentemente, na redução da variabilidade da porcentagem contaminada quando comparada à fase antes do treinamento. De acordo com a pesquisadora, os dias com persistência de contaminação visível maior ou igual a 1% foram reduzidos de 38% para 4% (contaminação fecal), de 45% para 26% (contaminação biliar) e de 41% para 35% (contaminação gástrica).

Treinamento é a solução

Com base nos resultados da pesquisa, ficou evidenciado que o investimento em um treinamento com metodologia adequada pode ser a



Evisceração



Contaminação visível no processo de evisceração

ação de melhor relação custo-benefício. “O treinamento buscou não só o fornecimento de informações e a valorização dos aspectos técnicos, mas priorizou o ajuste das competências comportamentais e a sensibilização dos funcionários para as DTAs, a fim de conduzir maior conscientização e atitude proativa, além de proporcionar um alimento seguro ao consumidor”, conclui a pesquisadora.

O projeto foi orientado pela professora Gilma Lucazechi Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, e contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).