



Estratégias buscam aprimorar processamento de frango

Métodos foram elaborados para diminuir contaminação visível no processo de evisceração



Brasil ocupa a primeira posição como exportador do produto

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 Montesino de Freitas Nascimento, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, desenvolveu um projeto com a finalidade de diminuir a contaminação visível de carcaças de frango durante a evisceração, bem como os consequentes riscos microbiológicos.

“Devido a 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. Essa 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 digestório ou até mesmo à eficiência dos funcionários da evisceração e a regulação de equipamentos ao tamanho das aves. “O intestino das aves é, em geral, fortemente colonizado por bactérias patogênicas como *Campylobacter* e *Salmonella*. Isso acontece desde a granja, onde ocorre 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”, ressalta.

Redução da contaminação visível

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 microrganismo, 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, consequentemente, 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).

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

Foto: Divulgação

Mais informações: (19) 3429-4109 / 3447-8613 / 3429-4485

Raiza Tronquin, da Assessoria de Comunicação da Esalq
imprensa.esalq@usp.br
Agência USP