



## A CARNE DAS AVES SUBMETIDAS AO ESTRESSE: PERCURSO À INFERIORIDADE QUALITATIVA

NOGUEIRA, Andressa Trindade<sup>1</sup> LINCK, Ieda Márcia Donati<sup>2</sup>

**Resumo:** Esta pesquisa aborda aspectos que influenciam tanto no bem estar animal, quanto na qualidade de sua carne. De acordo com o IBGE (Índice Brasileiro de Geografia e Estatística) em 2016 o Brasil abateu em torno de 16 milhões de frangos por dia. O maior comprador de carne aviária é a União Europeia, que neste ano proibiu 20 frigoríficos brasileiros de exportar carne de frango para a região, as causas da negação são os fatores sanitários que não se encontram em condições ideais. Os objetivos deste trabalho visam aprofundar conhecimentos sobre fatores causadores do estresse das aves e de que forma esses fatores influenciam em uma carne de menor qualidade em relação as suas propriedades. A base de pesquisa é fundamentada em vários artigos científicos selecionados de acordo com tema. É imprescindível enfatizar a atuação do médico veterinário nesse âmbito, visto que o profissional que atua nos cuidados da avicultura de corte tem responsabilidade de preservar o bem estar animal e oferecer um alimento de boa origem à comunidade usuária. Conforme o MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento), devem ser executados métodos de insensibilização de animais na hora de sua morte, sem permissão de qualquer agressão causadora de dor. O manejo pré-abate trata das ações que levam ao estresse: transporte, tempo de descanso, estresse calórico, pendura, imobilização, atordoamento e morte. Isso tudo causa perda de maciez na carne e afeta a concentração de glicogênio muscular, que se responsabiliza pelas reações bioquímicas depois da morte. Segundo (BRESSAN, 1998), o estresse sofrido pelas aves nessa fase pode comprometer as características organolépticas e ocasionar perda de função das proteínas. Acontece também a diminuição do pH, que está entre fatores que influenciam na cor da carne, assim como na capacidade de retenção de água, que significa maior força de cisalhamento. Kim et al. (1988) observaram que os valores de pH do peito de frangos submetidos ao estresse calórico apresentaram-se mais baixos aos 30 minutos e que a perda de peso por cozimento, apresentada pelo peito foi significativamente maior nas aves estressadas pelo calor. Uma grande causa do estresse calórico é a má estruturação dos galpões, que deve estar adequada à temperatura ideal dos animais 25°C. Segundo (RESENDE et al., 2008) a orientação leste-oeste dos galpões para confinamento de animais é a ideal, a fim de minimizar a incidência direta do sol sobre os animais através das laterais da instalação, visto que, o sol percorre ao longo do dia sobre a cumeeira da instalação. Este trabalho é considerável, pois trata das irregularidades que ainda persistem nos sistemas de criação e que trazem sofrimento para os animais, dentre as quais: estrutura de galpões, controle de temperatura, assim como o manejo.

**Palavras-chave:** Bem-estar. Qualidade. Manejo. Estresse.

<sup>1</sup> Acadêmica do segundo semestre de Medicina Veterinária. Email: [dessinha2000@gmail.com](mailto:dessinha2000@gmail.com),

<sup>2</sup> Docente da Unicruz. Doutora em Linguística UFSM/UA- Portugal. Mestre em Educação/Uninorte/PY. Mestre em Linguística pela UPF. Membro do GEL e NEPPS/Unicruz. Coordenadora Proenem/Unicruz. Email: [ilinck@unicruz.edu.br](mailto:ilinck@unicruz.edu.br)