

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

ÍNDICE DE BOVINOS ABATIDOS E CONDENAÇÕES DE ÓRGÃOS DE CARCAÇA NO MATADOURO E FRIGORÍFICO INDUSTRIAL DE RORAIMA (MAFIR)

Cairon Rony Bezerra da SILVA*¹, Andrei Barreto Freitas de LIMA¹, Caio Ricardo Freitas da SILVA¹, Layne Estefane Guivara LIMA¹, Nayane Suelen Lira SOUZA¹, Jouse Moreira SANCHES¹, Jalison LOPES¹, José Wilker Leal CASTRO¹

*autor para correspondência: rony_bezerraa@hotmail.com

¹Universidade Federal de Roraima, Boa Vista, Roraima, Brasil

Abstract: The objective of this work was to determine the amount of animals slaughtered according to sex and condemnations of carcass organs most frequent in the Slaughterhouse Slaughterhouse and Industrial of Roraima (MAFIR), located in the Municipality of Boa Vista. The data were collected between June 3 and August 9, 2013. A total of 10,426 cattle were slaughtered, 61.66% male and 38.34% female, equivalent to 6,429 males and 3,997 females, the highest percentage of condemnations of internal organs of lung carcasses with 41.33%, 23.19% kidneys, 3.79% liver and 0.23% heart, obtained after inspection of veterinarians and official inspectors of the slaughterhouse. It is concluded that in the place of study it presented a considerable amount of condemnation of the internal organs according to the survey of all the animals slaughtered in this period that have undergone inspection, which generates important economic losses because they are of lower quality and sent to the discard.

Palavras-chave: inspeção, prejuízo econômico, quantitativo

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

Na cadeia produtiva de carne bovina os cortes cárneos são as frações amplamente consumidas pela população, entretanto as vísceras são subprodutos importantes do ponto de vista econômico, pois agregam valor à produção devido ao fato de poderem ser destinadas ao consumo humano *in natura* ou utilizadas como matéria-prima para fabricação de produtos processados. (Toldrá et al., 2012).

Todos os animais passam por inspeção *post mortem*, todas as vísceras e tecidos são examinados e suas características macroscópicas são observadas. Nesse processo de inspeção sanitária, vísceras e carcaças que apresentem alterações, são condenadas representando assim um prejuízo econômico direto para a indústria frigorífica, conforme Souza et al., 2007. Além disso, com a inspeção procura-se proteger a indústria de perdas econômicas devido ao fornecimento de produtos de qualidade inferior.

O MAFIR (Matadouro e Frigorífico Industrial de Roraima), empresa administrada pela CODESAIMA (Companhia de Desenvolvimento de Roraima), possui capacidade média de abate de 400 bovinos/dia e tem a certificação SIF (Sistema de Inspeção Federal) que permite a comercialização de carnes para atender os mercados interno e externo através da exportação para outros estados e países, de acordo com PEDROSA, 2010.

Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o abate de bovinos realizados no MAFIR durante o período de 03 de junho à 09 de agosto de 2013.

Material e Métodos

Os dados quantitativos desta pesquisa foram colhidos entre 03 de junho à 09 de agosto de 2013, no Matadouro e Frigorífico Industrial de Roraima (MAFIR) localizado na BR 174, Km 752, água boa, município de Boa Vista, estado de Roraima. Localizado numa região que apresenta condições de salubridade, bem

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

ventilada e iluminada e situado numa área que não apresenta níveis indesejáveis de odores, fumaça, poeira e outros contaminantes. Não está exposto à inundações e possui alvará municipal e licença ambiental de funcionamento.

Foram contabilizados e tabelados o número de animais abatidos de acordo com o sexo (machos e fêmeas), após a inspeção *post mortem* de todas as vísceras e tecidos. Observou-se em seguida as características macroscópicas, e a partir de então, realizou-se o levantamento de condenações mais frequentes na carcaça de acordo com os órgãos internos como pulmão, rins, fígado, coração e língua.

Resultados e Discussão

Na tabela 1 são apresentados os resultados obtidos no levantamento da quantidade de animais abatidos de acordo com o sexo (machos e fêmeas) no MAFIR entre os dias 03/06/2013 e 09/08/2013.

Tabela 1 – Quantitativo absoluto e em porcentagem de animais abatidos no Matadouro e Frigorífico Industrial de Roraima (MAFIR)

Sexo		Total (%)
Macho (%)	Fêmea (%)	
6.429 (61,66)	3.997 (38,34)	10.426 (100)

Fonte: MAFIR

Com base nos resultados encontrados, o percentual de fêmeas abatidas (38,34%) é considerado alto e indesejável pela taxa de desfrute das fêmeas, sendo um indicador tardio do mercado físico, que ocorre quando o preço da arroba do boi começa a cair, ocasionando desmotivação por parte do produtor e consequentemente disponibiliza as fêmeas para abate.

As condenações de órgãos de carcaça encontradas no MAFIR são apresentados (Tabela 2).

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Tabela 2 – Condenações

	Rins	Pulmão	Fígado	Coração
Total	20.852	10.426	10.426	10.426
Condenados	4.312	4.310	396	25
%	23,19%	41,33%	3,79%	0,23%

Fonte: MAFIR

De acordo com os resultados encontrados na Tabela 2, o órgão que apresentou maior porcentagem de condenação foi o pulmão com 41,33%. Dados semelhantes foram encontrados por ISRAEL, et. al (2014), no qual observaram que as principais causas de condenação de pulmões na mesa de inspeção são patologias provocadas pelo manejo inadequado de algumas etapas de abate, principalmente a insensibilização e sangria. Os mesmos constaram ainda condenações por falhas tecnológicas, incluindo aspiração de sangue e alimentos (contaminação) e enfisema pulmonar.

Em relação à segunda condenação mais frequente, os rins foram os que apresentaram o maior percentual (23,19%). Concordando com os dados obtidos por PALMA (2013), onde verificou percentual de 33,31% de condenações referentes aos rins. O mesmo verificou as causas que foram atribuídas às patologias como: nefrite, cisto urinário, congestão, uronefrose e contaminação.

Conclusão

Conclui-se que no local de estudo apresentou um quantitativo considerável de condenações dos órgãos internos de carcaça, de acordo com o levantamento de todos os animais abatidos neste período que passaram por inspeção, o que gera importantes prejuízos econômicos por se tratar de produtos de qualidade inferior que são encaminhados ao descarte. Para minimizar as perdas econômicas é

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

necessário agir nos pontos críticos de condenação, de forma a evitar perfurações destes órgãos e assim diminuir o risco de contaminação da carcaça.

Referências

Israel, L. F. S.; Duarte, M. T. D.; Carrijo, K. F. 2014. Principais causas de condenação em bovinos abatidos em um matadouro frigorífico sob inspeção oficial no município de Rio Branco, Acre, Brasil. Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.10, n.19; p. 1549.

Palma, J. M.; Santana, A. P. 2013. Principais lesões em carcaças e órgãos de bovinos oriundos de frigoríficos no Distrito Federal e Goiás. Monografia de Graduação (G) - Universidade de Brasília / Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 26p. Brasília.

Pedrosa, F. P.; Schmitz, T. J.; Neto, C. D.; Linhares, B. L. V.; Remor, A. R. 2010. Condições de trabalho e ocorrência de acidentes: estudo de caso em um matadouro bovino de Roraima. XXX Encontro Nacional de Engenharia da Produção.

Souza, V. K.; Silva, M. C. P.; Kowalczyk, M.; Marty, S.; Soccol, V. T. 2007. Regiões anatômicas de maior ocorrência de *Cysticercus bovis* em bovinos submetidos à inspeção federal em matadouro-frigorífico no município de São José dos Pinhais, Paraná, de julho a dezembro de 2000. Revista Brasileira de Parasitologia Veterinária, v. 16, n. 2, p. 92-96.

Toldrá, F.; Aristoy, M.C.; Reig, M.; Mora, L. 2012. Innovations in value-addition of edible meat by-products. Meat science, v. 92, n.3, p. 290-296.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

