



Título: Processamento de frangos: adequação da absorção de água durante o resfriamento de carcaças

Aluna: Simone Ferreira Rodrigues

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

Neste trabalho foi observada a taxa de absorção em carcaças de frango. A avicultura é hoje um dos ramos do agronegócio brasileiro que mais se desenvolve, e o país é muito favorável para atividade, devido ao clima e mercado. O índice de absorção é o percentual de água adquirida pelas carcaças de aves durante o processo de abate e demais operações tecnológicas, principalmente no sistema de pré-resfriamento por imersão. Avaliou-se a temperatura da água dos *chillers*, permanência das carcaças no sistema, tempo de transporte dos animais, distância percorrida pelos mesmos e horário de transporte. O trabalho foi realizado em um abatedouro sob inspeção federal localizado no estado de Minas Gerais. Foram coletadas amostras de carcaças em dois horários, representando os dois turnos de abate de oito horas. Os resultados obtidos mostraram que houve uma redução significativa na taxa de absorção. O trabalho apresentou as características que influenciam diretamente na taxa de absorção de água, assim como estudo e levantamento de dados, a partir daí foi sugerido ações para solução dos problemas. Com a execução destas ações pode-se verificar uma mudança nos resultados, fazendo com que as taxas de absorção que antes não estavam dentro dos padrões estabelecidos tanto pela legislação quanto pela empresa, ficassem dentro das normas.

Palavras-chave: avicultura de corte, chillers, sistema de resfriamento, taxa de absorção de água