



ANOMALIAS DA CARNE SUÍNA – PSE E DFD

DA SILVA, Laura Bortoluzzi¹; DE SOUZA, Maiara Fernanda Moraes²; PAPPIS, Michelly³;
SALAZAR, Ludmila Noskoski⁴.

Resumo: Mundialmente, a carne suína é uma das mais consumidas, sendo o Brasil o quarto maior produtor global. O presente trabalho tem por objetivo descrever as anomalias (PSE e DFD) evidentes na carne suína em decorrência de estresse e cansaço pré-abate. Algumas vezes, o processo de transformação de músculo em carne pode envolver uma série de alterações celulares e protéicas. As mudanças mais significativas são o *Rigor Mortis*, queda do pH, queda da temperatura muscular e aumento de íons Cálcio no citosol, que são vistas no momento do abate. A carne PSE apresenta-se pálida, flácida e exsudativa. Em suínos e aves, isto acontece pois o tempo curto de jejum pré-abate causa estresse, fazendo com que o glicogênio seja rapidamente metabolizado e utilizado como fonte de energia. Normalmente, o pH da carne apresenta-se entre 5,3 a 5,5 e o pH do músculo em 7,0. Porém, na carne PSE o pH é 5,5 e na DFD se mantém elevado, em torno de 6,5. Já a carne DFD tem consistência escura, dura e seca e ocorre em animais cansados, com jejum prolongado e muito tempo de transporte antes do abate. Neste animais, não havia glicogênio suficiente e a produção de ácido láctico era insuficiente, fazendo com que o músculo retenha mais água. Sendo esta alteração mais comum em bovinos. É no transporte dos animais, desde a saída da propriedade até o local do abate, que acontecem os mais relevantes motivos para a ocorrência de mudanças na qualidade da carne. Pesquisas recentes demonstram que o meio de transporte e tamanho de compartimento influenciam diretamente no bem estar e na condição da carne, sendo que suínos transportados nos compartimentos da frente e de trás tiveram pior qualidade de carne (PSE e DFD) e maiores níveis de lactato em comparação aos que viajaram nos compartimentos centrais. Além disso, a densidade alta de animais por carregamento pode gerar interações agressivas, em contrapartida, a baixa densidade reduz o equilíbrio dos animais. Também, a duração da viagem afeta a carne, logo que um tempo menor (menos de uma hora) impede o animal de se adequar ao transporte e se recuperar do estresse causado no embarque, ou um tempo maior desencadeiam estresse a longo prazo. Os principais fatores de risco para a ocorrência de fraturas, fraturas sacrais ou hematomas são as mais frequentes causas de condenação de carcaça. Analisando o tempo de espera, um tempo maior reduz a incidência de carne PSE, mas aumenta a prevalência de carne DFD. As perdas por anomalias são significativas, mas o animal não é descartado pela indústria, pois serve de matéria-prima para fabricação de embutidos crus e cozidos. Para prevenir que as anomalias ocorram, é necessário evitar o uso de picanas elétricas, varas e mangueiras no manejo de embarque e desembarque.

Palavras-chave: Anomalias. Carne suína. Bem-estar animal. Transporte.

^{1 2 3} Graduandas em Medicina Veterinária na Universidade de Cruz Alta. E-mail: lauriinha56@gmail.com, maiaramoraes2010@hotmail.com e michellypappis@gmail.com

⁴ Graduação em Medicina Veterinária/UPF, Mestrado em Zootecnia/UFRGS, Doutorado em Engenharia de Alimentos/URI e Docente em Medicina Veterinária na Universidade de Cruz Alta. E-mail: lnoskoski@unicruz.edu.br.