



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Santo, Andreia Marisa Frazão

**Estudo da influência de vários factores sobre a rejeição de "Broilers" num matadouro da Lusiaves**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2551>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2009
<b>Resumo</b>	O presente trabalho foi realizado na empresa Lusiaves, S.A.. localizada na Marinha das Ondas, distrito de Coimbra, no período de Março a Junho de 2008. O principal objectivo deste trabalho foi o estudo e tentativa de identificação das principais causas de morte, de rejeição e formação de classe B no sentido de reduzir as perdas económicas do matadouro. Verificou-se que na época de Primavera/Verão as percentagens de frangos Classe B e Mortos foram superiores. No Outono/Inverno a percentagem de...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Broilers, Matadouro, Mortos, Classe B, Frangos rejeitados
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T16:24:28Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**“Estudo da influência de vários factores sobre a  
rejeição de “Broilers” num matadouro da Lusiaves”**

**Engenharia Zootécnica**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Andreia Marisa Frazão Santo**

—◆—  
CASTELO BRANCO

2009

# Índice

Resumo

Abstract

Lista de Abreviaturas

Lista de Figuras

Lista de Anexos

I – Introdução .....	7
II – Revisão Bibliográfica .....	9
1. Controlo Ambiental nas Explorações Avícolas.....	9
1.1 Temperatura .....	9
1.2 Humidade .....	11
1.3 Pureza do Ar.....	11
1.4 Iluminação.....	11
1.5 Ventilação.....	13
1.6 Isolamento Térmico do pavilhão .....	15
1.7 Densidade Populacional .....	15
2. Maneio Alimentar .....	16
2.1 Forma de distribuição do alimento.....	16
2.2 Programa de alimentação .....	17
3. Água de Bebida .....	17
4. Programa de Produção: “Tudo Dentro, Tudo Fora”.....	18
5. Principais Causas de Rejeição de Frangos .....	18
6. Frango Classe B .....	19
6.1 Principais Causas da formação da Classe B.....	20
6.2 Matadouro .....	23
7. Classificação da Classe B.....	23
7.1 Peso .....	24

7.2 Aparência/Cor do frango.....	24
7.3 Conformação .....	24
7.4 Ossos partidos, dilacerações e falta de partes.....	25
7.6 Manchas e Hematomas na carne .....	26
III. Parte Experimental .....	28
1. Material e Métodos.....	28
1.1 Localização e caracterização da empresa.....	28
1.2 Amostragem .....	29
1.3 Tratamento Estatístico .....	29
1. Efeito da Época do Ano sobre as Rejeições.....	30
2. Efeito do Motorista sobre as Rejeições .....	31
3. Efeito do Peso sobre as Rejeições .....	32
4. Efeito da Distância sobre as Rejeições.....	34
V- Considerações Finais.....	36
Referências Bibliográficas	
Agradecimentos	



## Resumo

O presente trabalho foi realizado na empresa Lusiaves, S.A., localizada na Marinha das Ondas, distrito de Coimbra, no período de Março a Junho de 2008.

O principal objectivo deste trabalho foi o estudo e tentativa de identificação das principais causas de morte, de rejeição e formação de classe B no sentido de reduzir as perdas económicas do matadouro.

Verificou-se que na época de Primavera/Verão as percentagens de frangos Classe B e Mortos foram superiores.

No Outono/Inverno a percentagem de frangos Rejeitados foi superior.

O factor humano (motoristas) influenciou a percentagem de frangos Rejeitados.

O peso das aves influenciou a percentagem de frangos Classe B e teve uma influência relativamente grande em relação à percentagem de frangos Rejeitados.

A distância até ao matadouro teve uma influência muito acentuada tanto na % de Classe B como na % de Rejeitados.

Finalmente tentamos, para cada factor estudado, apontar algumas soluções possíveis, de forma a reduzir as perdas económicas.

**Palavras -chave:** “Broilers”; Matadouro; Mortos; Classe B; Frangos Rejeitados.