Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Guerreiro, Patrícia Isabel Vargas

Implementação de um sistema de autocontrolo (HACCP) numa linha de abate de frangos

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2563

Metadados

Data de Publicação 2003

Resumo O presente trabalho prático foi realizado na empresa AviboM Avícola. SA. e teve como objectivo fazer o acompanhamento de todo o processo de abate numa linha de frango. As operações de rotina do abate, são o principal foco de interesse deste trabalho, uma vez que estas podem influenciar a qualidade do produto final (frango fresco). Como é o caso do escaldão, depena e evisceração, devido ao alto poder de contaminação microbiológica que as carcaças podem sofrer nestas etapas do abate. Para que o ...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave HACCP, Aves, Matadouro

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T08:09:33Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

IMPLEMENTAÇÃO DE UM SISTEMA DE AUTOCONTROLO (HACCP) NUMA LINHA DE ABATE DE FRANGOS

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Patrícia Isabel Vargas Guerreiro

CASTELO BRANCO
2003

Índice

I – Introdução 2

II – Revisão Bibliográfica 5

1 – Sistema de controlo 5

2 – Características da carne de frango 7

3 – Abate de aves e o seu procedimento 8

3.1. – Transporte dos animais 8

3.2 – Colocação dos animais na linha de abate 9

3.3 – Insensibilização 10

3.4 – Sangria 10

3.5 – Escaldão 11

3.6 – Depena 11

3.7 – Evisceração 12

3.8 – Limpeza e lavagem das carcaças 12

3.9 – Refrigeração 13

3.10 – Calibração 13

3.11 – Acondicionamento 13

3.12 – Transporte 14

4 – Métodos de controlo 14

4.1 – Refrigeração 14

4.2 – pH 15

4.3 – Actividade da água 15

5. – Inspecção sanitária nos Matadouros 16

5.1 – Inspecção *ante-mortem* 17

5.2 – Inspecção *post-mortem* 17

6 – Higiene 17

6.1 – Higiene do pessoal 18

6.2 – Higiene dos equipamentos e utensílios 18

6.3 – Programa DDD (Desinsectização, Desratização e desinfecção) 19

6.4 – Limpeza/ Desinfecção 19

III – Trabalho experimental 22

1 – Objectivos e âmbito do trabalho 22

2 – Características gerais da empresa 22

3 - Metodologia HACCP 22

3.1 – Higiene e desenho das instalações 22

3.2– Programa de limpeza e desinfecção 23

3.3 – Programa DDD 23

3.4 – Higiene do pessoal 24

3.5 - Equipa HACCP 24

3.6 - Descrição do produto 24

3.7 – Fluxograma do processo de abate 27

3.7.1 – Cais de recepção 27

3.7.2 – Insensibilização 27

3.7.3 – Sangria 27

3.7.4 – Escaldão 28

3.7.5 – Depena 28

3.7.6 – Corte da cloaca e abertura da cavidade abdominal para extracção automática das vísceras 28

3.7.7 – Selecção das miudezas comestíveis 28

3.7.8 – Túnel de arrefecimento 29

3.7.9 – Colocação do selo de salubridade 29

3.7.10 – Calibragem 29

4 – Análise dos resultados obtidos 30

Bibliografia 45

Resumo

O presente trabalho prático foi realizado na empresa AviboM Avícola, S.A. e teve como objectivo fazer o acompanhamento de todo o processo de abate numa linha de frango.

As operações de rotina do abate, são o principal foco de interesse deste trabalho, uma vez que estas podem influenciar a qualidade do produto final (frango fresco). Como é o caso do escaldão, depena e evisceração, devido ao alto poder de contaminação microbiológica que as carcaças podem sofrer nestas etapas do abate.

Para que o produto final se apresente com qualidade é feito um controlo da qualidade baseada no sistema HACCP – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos. Tendo este uma abordagem sistemática para a prevenção e controlo de perigos potenciais na indústria alimentar. Funciona como ferramenta de identificação e análise de pontos críticos nas diferentes fases dos processos, permitindo ao mesmo tempo estabelecer os meios necessários para controlar esses pontos e aplicar uma monitorização Proactiva (preventiva) em vez de Reactiva (correctiva).

Palavras-chave

- HACCP
- Aves
- Matadouro