



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

**O BEM ESTAR ANIMAL EM SUÍNOS E A SUA  
INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DA CARNE**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Carla Judite Frias Martins**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2004**

ÍNDICE.....	I
RESUMO.....	III
ABSTRACT.....	IV
LISTA DE ABREVIATURAS.....	V
LISTA DE QUADROS.....	VI
LISTA DE ANEXOS.....	VII
I. INTRODUÇÃO.....	1
II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	3
1. CONCEITO DE BEM ESTAR ANIMAL.....	3
2. BEM ESTAR E A QUALIDADE DA CARNE.....	5
3. MANEIO NA EXPLORAÇÃO.....	7
4. INFLUÊNCIA DO TRANSPORTE SOBRE A QUALIDADE DA CARNE..	9
4.1. Carregamento.....	10
4.2. Transporte propriamente dito.....	11
4.3. Características do veículo.....	12
4.4. Densidade animal.....	13
4.5. Tempo e distância de transporte.....	14
4.6. Descarga.....	14

4.7. Área de repouso.....	15
III. TRABALHO EXPERIMENTAL.....	18
1. OBJECTIVOS E ÂMBITO DO TRABALHO.....	18
2. MATERIAL E MÉTODOS.....	18
2.1. Material.....	18
2.2. Descrição sumária das diferentes fases até ao abate.....	19
3. METODOLOGIA UTILIZADA.....	22
4. TRATAMENTO ESTATÍSTICO DOS DADOS.....	22
IV. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	23
1. Relação entre os factores de transporte e o pH e temperatura.....	24
2. Relação entre os factores de transporte e o pH e temperatura antes e após arrefecimento rápido.....	27
3. Relação entre os factores de transporte e o pH e temperatura antes e após refrigeração.....	30
V. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	33
VI. BIBLIOGRAFIA	
AGRADECIMENTOS	
ANEXOS	

## RESUMO

O objectivo deste trabalho foi estudar o bem-estar animal e a sua influência sobre a qualidade da carne de suínos, mais propriamente a influência do transporte.

Este estudo foi realizado na empresa “OVIGER - Produção, Transformação e Comércio de Carne e Derivados, S.A”, e decorreu num período compreendido entre os meses de Março e Setembro de 2004.

Para o início deste estudo foram feitos inquéritos aos detentores dos animais dos quais constavam questões relacionadas com o transporte dos animais, seguindo as normas da legislação em vigor.

Estes inquéritos eram dirigidos aos produtores que levavam os seus animais ao matadouro, tendo-se verificado que, na maioria das vezes, não se respeitavam as normas para um correcto transporte.

Posteriormente, foi feito um acompanhamento do abate dos animais, que pertenciam aos produtores que tinham sido inquiridos. Após a pesagem, dez dos animais de um determinado produtor eram separados para a determinação da temperatura e pH nos lombos e nas pernas com um medidor específico; destes animais, cinco ficavam no túnel de arrefecimento rápido e outros cinco permaneciam na câmara de refrigeração durante 24 horas, após as quais eram feitas novas medições de pH e temperatura.

De um modo geral concluímos que houve pouca variabilidade nos valores de pH e temperatura estando estes dentro dos limites considerados normais, não tendo por isso as condições do transporte dos animais grande influência nestes parâmetros.

A qualidade da carne não é apenas influenciada pelo transporte dos animais mas também é influenciada por outros factores que não foram estudados.

**Palavras - chave:** Bem-estar, suínos, transporte, carne, “stress”.