



PRINCIPAIS ASPECTOS A CERCA DO BEM-ESTAR ANIMAL NO ABATE DE AVES

FLAVIANE RIBEIRO

Introdução: A produção de carne de frango tem ganhado destaque em todo o mundo onde a mudança no hábito da população em busca de qualidade nutritiva, associada ao desenvolvimento de linhagens altamente produtivas, elevam o crescimento do setor. A qualidade da carne e a garantia do bem-estar animal tem sido uma exigência dos consumidores. **Objetivos:** O presente estudo teve como objetivo realizar uma revisão bibliográfica em torno dos principais aspectos do bem-estar animal no processo de abate de aves. **Materiais e Métodos:** Realizou-se uma revisão de literatura envolvendo a análise de diversas fontes bibliográficas relacionadas ao tema, baseada em estudos, artigos, livros e outras publicações já existentes. **Resultados:** Foi verificado neste trabalho, que existem normas técnicas e científicas para garantir o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria, e são aplicadas a todos os frigoríficos de aves. Este por sua vez, tem o dever de receber os animais em ambiente livre de estresse e de evitar o seu sofrimento durante o processo que antecede o abate. Durante o período de descanso no estabelecimento de abate, devem ser realizados monitoramentos regulares das condições de temperatura e umidade, para evitar o estresse térmico das aves. Outra etapa crítica presente nas pesquisas é a de recepção, onde o descarregamento das caixas deve ser realizado de modo que não cause agitação dos animais e aqueles que demonstrarem sofrimento devem ser abatidos por um funcionário treinado. Estudos apontam que a pendura das aves nos frigoríficos é considerada uma das etapas que mais causam lesões e estresse aos animais, devido a velocidade do processo. A insensibilização deve levar o animal à inconsciência imediata e ele deve permanecer assim até a sangria. **Conclusão:** Pode-se concluir com este estudo que os animais são seres conscientes e que devem ser respeitados, não sendo tratados somente como objetos de consumo. Também podemos concluir que a garantia do bem-estar dos mesmos traz benefícios aos processos produtivos e qualidade do produto final.

Palavras-chave: **PENDURA; ESTRESSE; FRIGORÍFICO**