**ABATE DE SUÍNOS E A IMPORTÂNCIA DA INSPEÇÃO**

**Iuri Gontijo Amaral Costa1, João Luiz Torres de Assunção1, Tomás Antonio Rocha¹, Felipe Machado de Sant'anna².**

*1Graduando em Medicina Veterinária – UNA – Bom Despacho/MG – Brasil – \*Contato: iurigontijo@outlook.com*

 *2Professor de Medicina Veterinária – UNA – Bom Despacho/MG – Brasil*

**INTRODUÇÃO**

No Brasil, o sistema agroindustrial suíno apresenta-se em franca expansão em decorrência das mudanças nas características dos produtos, da inserção no mercado internacional, dos ganhos tecnológicos e das alterações da escala de operação1. Os investimentos na cadeia suinícola demonstram o futuro promissor deste segmento e é observado uma grande articulação entre os diferentes agentes que a compõem2. A carne suína é a mais produzida e consumida no mundo, caracterizando-se, juntamente com a carne de frango, como um representante típico da transformação de proteína vegetal em animal. Assim, países com expressiva produção de grãos, especificamente milho e soja, configuram-se no cenário internacional como grandes produtores dessas carnes3. A possibilidade de expansão da suinocultura e todos os benefícios sociais decorrentes está intimamente ligada ao aumento do consumo interno4. O aumento do poder aquisitivo da população e a popularização da carne suína colocada no mercado em cortes (carne in natura) a preços acessíveis e competitivos com os de outras carnes, são fatores que promovem esse aumento de consumo5. A presente pesquisa tem por objetivo evidenciar a importância do médico veterinário na inspeção em abatedouros suínos.

**MATERIAL E MÉTODOS**

Foram utilizados como critério de seleção para os estudos: artigos originais em português e inglês do tipo revisional e observacional, desenvolvidos e publicados entre os anos de 2015 e 2020, e descritores de seleção: “Inspeção sanitária”; “Veterinário” e “Inspeção de alimentos”.

**REVISÃO DE LITERATURA**

O abate de suínos foi obrigado a acompanhar a crescente demanda interna e a participação do Brasil no mercado internacional, sendo o Serviço de Inspeção Federal (SIF) responsável por 83% do volume abatido em 2019. Nesse ano, o abate inspecionado e a produção própria (autoconsumo e subsistência) geraram uma produção estimada em 3,19 milhões de toneladas6. Dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) revelam que, em 2018, foram abatidos 31.287.029 suínos nos frigoríficos sob Inspeção Federal7, verificando-se uma tendência de crescimento neste índice uma vez que, apenas no segundo trimestre, o abate de suínos apresentou um incremento de 5,3% em relação ao primeiro trimestre, alcançando 8,615 milhões de suínos abatidos, um novo recorde na série histórica8. No tocante ao abate desta espécie por estado, verifica-se que o grande produtor brasileiro é o Estado de Santa Catarina, responsável por 27,9% do abate, seguida do Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, com 21,6%, 19,4%, 10,6% 6,1% e 5,7%, respectivamente9. A Bahia ocupa a 10ª posição no abate de

suínos inspecionados pelo serviço federal, o que representa 0,05% do abate nacional10. A inspeção industrial no abate de suínos realizada pelo serviço de inspeção oficial fundamenta-se nas chamadas linhas de inspeção, quais sejam (Fig. 1):



**Figura 1:** Fluxograma de inspeção. Fonte: O autor.

No que diz respeito em particular às vísceras, estas requerem uma inspeção mais cuidadosa na espécie suína visto a grande ocorrência de doenças como pneumonia, pleurisia, peritonites e pericardites, além de possíveis contaminações com material do conteúdo gastrointestinal12. A ocorrência de lesões pulmonares em suínos está associada às variáveis relativas do ambiente, do tipo de exploração e do seu estado nutricional14. O abate de suínos é realizado por múltiplas etapas, sendo elas: Escaldagem, flambagem, evisceração, lavagem e resfriamento. Todas as etapas devem ser feitas de maneira que não afete a qualidade final da carne, adotando medidas higiênicas e preventivas. A qualidade final da carne e dos produtos derivados também está diretamente correlacionada ao manejo pré-abate, que envolvem desde os métodos de criação, transporte, embarque e desembarque dos animais e repouso dos mesmos antes do abate. As condições de manejo não podem gerar estresse e sofrimento animal, para não impactar negativamente a carne.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Para o correto funcionamento dos processos de abate algumas condições são essenciais como: a presença obrigatória do médico veterinário, o treinamento da equipe de colaboradores, estrutura física adequada, uso de equipamentos de proteção individual e coletivo e de instrumental adequado a execução dos trabalhos e atenção aos cuidados dispensados aos animais que serão abatidos desde o embarque na propriedade rural até a saída das carcaças ou produtos de origem animal do abatedouro frigorifico e indústria.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

