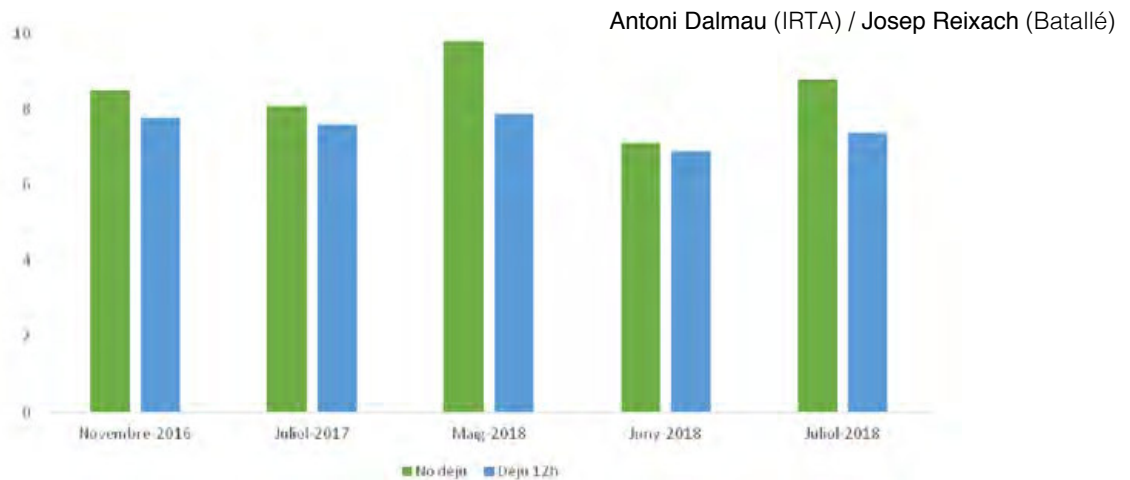


Participants: Càrnica Batallé SA, Frigoríficos del Nordeste SA, Ingeniería informática Olot SL, IRTA, INNOVACC

Un porc que no es dejuna a granja és un porc que puja al camió amb l'estómac ple i que arriba a l'escorxador amb molt de contingut intestinal. El risc del primer factor és que l'animal es maregi amb més facilitat (el que pot acabar amb vòmit i una deglució desviada que li produirà la mort) i que augmenti la temperatura corporal de l'animal per la pròpia digestió de l'aliment i la calorada produïda pel mareig (el que pot afavorir la hipertèrmia maligna i mort de l'animal). El risc del segon factor és que es foradin amb més facilitat les vísceres (el que provoca un problema d'higiene a la canal), que baixin els rendiments (augmenten el pes de les vísceres blanques) i que augmenti el cost de gestió dels residus a l'escorxador (per un augment de pinso no digerit a estómac i budells). Per altra banda, aquest animal no dejunat també podria córrer el risc de tenir concentracions més altes d'àcid làctic que combinades amb altes temperatures donessin problemes de carns amb pH's baixos. Per tant, l'objectiu del present estudi era intentar trobar un sistema que permetés a l'escorxador identificar lots d'animals no dejunats a granja i observar-ne les conseqüències en relació a qualitat final del producte. Per dur-ho a terme es van realitzar diverses proves, de novembre de 2016 a juliol de 2018 (3 en període estival) en què dins d'un mateix camió i sacrificats de forma consecutiva hi havia animals no dejunats i animals dejunats 6, 12 o 24 hores depenent del lot. Els resultats indiquen que tot i que és més exacte fer servir el pes dels budells sobre el pes canal, el pes dels budells + estómac (sense necessitat de separar-los) en relació al pes de la canal, va permetre en tots els casos distingir a la línia de sacrifici els animals que havien estat dejunats d'aquells que no. A més, el percentatge que representen els budells + estómac sobre el total en els animals no dejunats va ser molt estable al llarg de tots els lots estudiats, permetent el seu ús com a criteri d'exclusió a la línia de sacrifici. Per altra banda, l'àcid làctic a sang era en general més alt en els no dejunats que en els dejunats i el pH final més baix en els no dejunats que en els dejunats.



Nivell d'àcid làctic en sang en el moment del degollat segons presència o absència de dejuni / Level of lactic acid in the blood at the time of degollado according to presence or absence of fasting

A pig that is not fasted on farm is a pig who goes up to the truck with his stomach full and reaches the slaughterhouse with a lot of intestinal contents. The risk of the first factor is that the animal is easily treated (which can lead to vomiting and deviation that will lead to death) and that the body's temperature will increase due to its own digestion of food and the heat produced by dizziness (which can favor the malignant hyperthermia and death of the animal). The risk of the second factor is that the viscera could be broken up more easily (which causes a problem of hygiene in the carcass), that lower the yields (increase the weight of the white viscera) and that increase the cost of management of the waste in the slaughterhouse (for an increase in non digested feed in the stomach and guts). On the other hand, this not fasted animal could also have the risk of higher concentrations of lactic acid that combined with high temperatures would cause problems with low pH meats. Therefore, the objective of the present study was to try to find a system that would allow the slaughterhouse to identify batches of animals not fasted and to observe the consequences in relation to the final quality of the product. To carry it out, different tests were carried out, from November 2016 to July 2018 (3 during the summer period) in which, within the same truck and sacrificed consecutively, there were not fasted animals and fasted animals with 6, 12 or 24 hours depending on the lot. The results indicate that although it is more accurate to use the weight of the gut on the carcass weight, the weight of the gut + stomach (without needing to separate them) in relation to the weight of the carcass, allowed in all cases distinguished in the line of sacrifice animals that had been fasted from those who did not. In addition, the percentage represented by the gut + stomach on the total in not fasted animals was very stable throughout all the studied batches, allowing its use as a criterion of exclusion on the sacrifice line. On the other hand, lactic acid in the blood was generally higher in the not fasted than in the fasted and the final pH was lower in the not fasted than in the fasted.