

Lavado y corte de las canales de pollos para reducir la contaminación microbiana: Estudio comparativo

En general, el método de lavado es más efectivo que el método de corte, de cara a descontaminar las canales de los pollos durante la fase de post-evisceración.

LM Stefani, RG Backes, GA Faria, CP Biffi, JM de Almeida, HK da Silva, GB das Neves, and A Langaro., 2014. Poultry Science 93: 3119–3122. <http://dx.doi.org/10.3382/ps.2013-03383>

El objetivo de este estudio fue comparar la eficiencia de los procesos de lavado y corte de la canal de pollos con el fin de reducir la contaminación bacteriana. Se utilizaron 100 canales de pollos de carne, ya evisceradas, que fueron recogidas en 4 visitas a un matadero del estado de Santa Catarina, Brasil. Las canales correspondían a animales de la misma granja, edad y peso (aproximadamente 2.4 Kg). Los grupos fueron los siguientes: 1) canales con contaminación fecal; 2) canales sin contaminación fecal; 3) canales con contaminación fecal + corte; 4) canales con contaminación fecal + lavado; y 5) canales con contaminación fecal + lavado + corte. En el lavado de las canales se utilizaron como mínimo 1.5 L de agua potable por cada ave (0.5-1 mg/Kg de cloro residual) a temperatura ambiente (20-25°C) y se emplearon cabinas de pulverización con 44 difusores distribuidos en dos cámaras (presión de 2 kgf/cm² y 4 kgf/cm²). En la tercera evaluación, las canales lavadas (cortadas o no) mostraron un recuento significativamente inferior de mesófilos anaerobios (recuento en placa de agar; $P < 0.05$) y en el recuento total de coliformes (CT) y de coliformes fecales (*Escherichia coli*) ($P < 0.01$). Las canales que se cortaron mostraron recuentos significativamente inferiores ($P < 0.05$) para el recuento en placa de agar, pero se observaron recuentos superiores para *E. coli* ($P < 0.05$). La asociación de los dos tratamientos (lavado y corte) mostró recuentos significativamente superiores ($P < 0.05$) para los coliformes (CT y *E. coli*). Se puede concluir que en general, el método de lavado es más efectivo que el método de corte para descontaminar las canales de los pollos durante la fase de post-evisceración. Estos resultados pueden ayudar a las compañías avícolas a minimizar los costes de producción mediante la aplicación de medidas de lavado para la descontaminación de las canales.

Trimming and washing poultry carcass to reduce microbial contamination: A comparative study

The washing method is overall more efficient than the trimming method to decontaminate chicken carcasses at the postevisceration site.

L Moura Stefani, RG Backes, G Amorim Faria, C Pies Biffi, JM de Almeida, HK da Silva, G Bassi das Neves, and A Langaro, 2014. Poultry Science 93: 3119–3122.

<http://dx.doi.org/10.3382/ps.2013-03383>

The objective of this study was to compare the efficiency of washing and trimming broiler carcasses to reduce bacterial contamination. At the postevisceration site, 100 broiler carcasses were collected during 4 visits to a slaughterhouse in Santa Catarina State, Brazil. Birds were from the same flock, age, and approximately 2.4 kg of weight. Groups were as follows: group 1, with fecal contamination; group 2, without fecal contamination; group 3, with fecal contamination and trimmed; group 4, with fecal contamination and washed; group 5, with fecal contamination, and washed and trimmed. Carcass washings were performed with at least 1.5 L/bird of potable water (0.5 to 1 mg/kg of residual chlorine) at room temperature (20–25°C) using spray cabinets with 44 spray nozzles distributed into 2 chambers (pressure of 2 kgf/cm² and 4 kgf/cm²). Washed carcasses (trimmed or not) showed significantly ($P < 0.05$) lower counts of aerobic mesophiles (plate count agar) on the third evaluation, and even lower ($P < 0.01$) counts for total coliforms (CT) and fecal coliforms (*Escherichia coli*). Trimmed carcasses showed significantly lower counts ($P < 0.05$) for plate count agar; however, we observed higher counts for *E. coli* ($P < 0.05$). The association of both treatments (washing and trimming) showed significantly higher ($P < 0.05$) counts for coliforms (CT and *E. coli*). We can conclude that the washing method is overall more efficient than the trimming method to decontaminate chicken carcasses at the postevisceration site. Hopefully, our findings can help poultry companies to minimize production costs by applying the washing method for carcass decontamination.
