



Massimiliano Petracci

Curriculum

Massimiliano Petracci es profesor titular en el Departamento de Ciencias Agrícolas y Alimentarias de la Universidad de Bolonia desde 2018, su investigación cubre varios aspectos de la producción y la calidad de los productos avícolas y cunícolas. En particular, su contribución al estudio de los mecanismos y la caracterización de las anomalías de la carne relacionadas con el crecimiento en las aves

de corral (rayas blancas, falda de madera y carne de espagueti) es reconocida internacionalmente. Está involucrado en varios proyectos de investigación (FutureEUAqua, NextGenProteins e INTAQT) y colabora con varios laboratorios e institutos en Italia y en el extranjero. Recientemente ha editado los libros "Mejora de la calidad de la carne de ave" (Burleigh Dodds) y "Evaluación de la carne de ave" (Elsevier). También preside el Grupo de trabajo 5 "Calidad de la carne de aves de corral" de la Federación Europea de la Asociación Mundial de Ciencias Avícolas desde 2014 y es miembro del consejo editorial de las revistas "World Rabbit Science", "World's Poultry Science Journal" y "Meat and Muscle Biology". También es el Coordinador del Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología Agraria, Ambiental y de los Alimentos.

Resumen de la ponencia

Preslaughter handling and slaughtering factors influencing carcass quality

MASSIMILIANO PETRACCI

*Department of Agricultural and Food Sciences, Alma Mater Studiorum – University of Bologna, P.zza Goidanich 60, 47522 Cesena (FC), Italy
Email address of the corresponding author: m.petracci@unibo.it*

SUMMARY

Over the past few decades, the European processing industry has gradually increased the availability of poultry meat in a large variety of products. Carcass quality is a complex and multivariate property, which is affected by multiple interacting factors including genetics, feeding, husbandry, preslaughter handling, stunning and slaughter procedures, chilling, processing and storage conditions. However, it is likely that the effects exerted by ante-mortem handling (feed withdrawal, catching, crating, transport and lairage) and slaughter (hanging, stunning, killing, scalding, plucking, evisceration, chilling and processing) conditions on final product quality may be greater than those attributable to variation in husbandry practises. Many problems may occur at these stages that potentially increase the rate of carcass downgrading. This lecture is aimed at making a general statement of recent studies on the effects exerted by preslaughter handling and slaughtering on carcass quality.