

IMPORTANCIA DE LOS CONTROLES DE CALIDAD DURANTE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Un producto final de calidad para el consumidor implica el cumplimiento de buenas prácticas desde el inicio hasta el final de todos los procesos de producción.

Por: Dra. Isara Ramírez, encargada del Departamento de Inspecciones en UBI Meat Experts in Quality Assurance

Fotos: UBI Meat Experts in Quality Assurance



El tipo de carne más consumido a nivel mundial, después de la carne porcina, es la aviar. La producción y el consumo a nivel global continúan con un crecimiento ascendente.

Para obtener un producto con las características deseadas por los consumidores es necesario controlar y verificar que todos los procesos, desde la producción hasta la presentación, se estén realizando correctamente.

La faena de aves consiste en sucesivas etapas comenzando por la recepción de los animales, colgado, aturdimiento, desangrado, escaldado, pelado, eviscerado, lavado, enfriamiento, clasificación, empaquetado y almacenamiento.

La recepción y el uso de las **buenas prácticas de bienestar animal previo a la faena** es clave para ayudar a disminuir el estrés, ya que diversos estudios demuestran que este es un factor predisponente en la presentación de una de las alteraciones que más pérdidas económicas ocasiona en la calidad de la carne, **el músculo pálido, suave y exudativo (PSE, pale, soft and exudative, por sus siglas en inglés)**. Estas carnes PSE

se producen por una glicolisis post mortem rápida con una bajada de pH cuando la carne se halla aún caliente, lo que provoca una desnaturalización de las proteínas que afecta al color y a la textura, llevando a productos de baja calidad y al rechazo por parte de los consumidores.

Otra de las etapas a controlar durante la faena es el **escaldado**, ya que variables como la temperatura y velocidad en la línea afectan el porcentaje de pluma y despigmentación de las aves. En esta etapa del proceso, las aves se sumergen en agua caliente (con una temperatura que oscila entre los 50 y 60 grados) agitada intensamente, transfiriendo el calor a los folículos de las plumas. Posteriormente este proceso permite extraer las plumas mecánicamente a través de las desplumadoras.

Esta etapa es considerada un **punto crítico de control** no solo por la importancia de la calidad del agua, para evitar la contaminación cruzada, sino también es importante para la calidad comercial de los productos. Si la temperatura del agua está por debajo de los límites establecidos las plumas no se desprenden, por otro lado, temperaturas muy elevadas provocan una coloración más oscura a la carne, dando el aspecto de una carne precocida o quemada.

Aspectos visuales como el color o la cantidad de grasa, la textura o el gusto, son cualidades que se aceptan de distinta forma según los hábitos de consumo de cada zona o cultura. El color de la carne, así como otras propiedades sensoriales, pueden variar según factores de producción tales como la alimentación, o por el manejo de los animales previo a la faena o durante la misma.

Por lo tanto, hay diferentes puntos que se pueden controlar para poder garantizar que el producto cumpla con las exigencias de los clientes y/o consumidores. ●

Más información
<http://ubibeefinspection.com>