



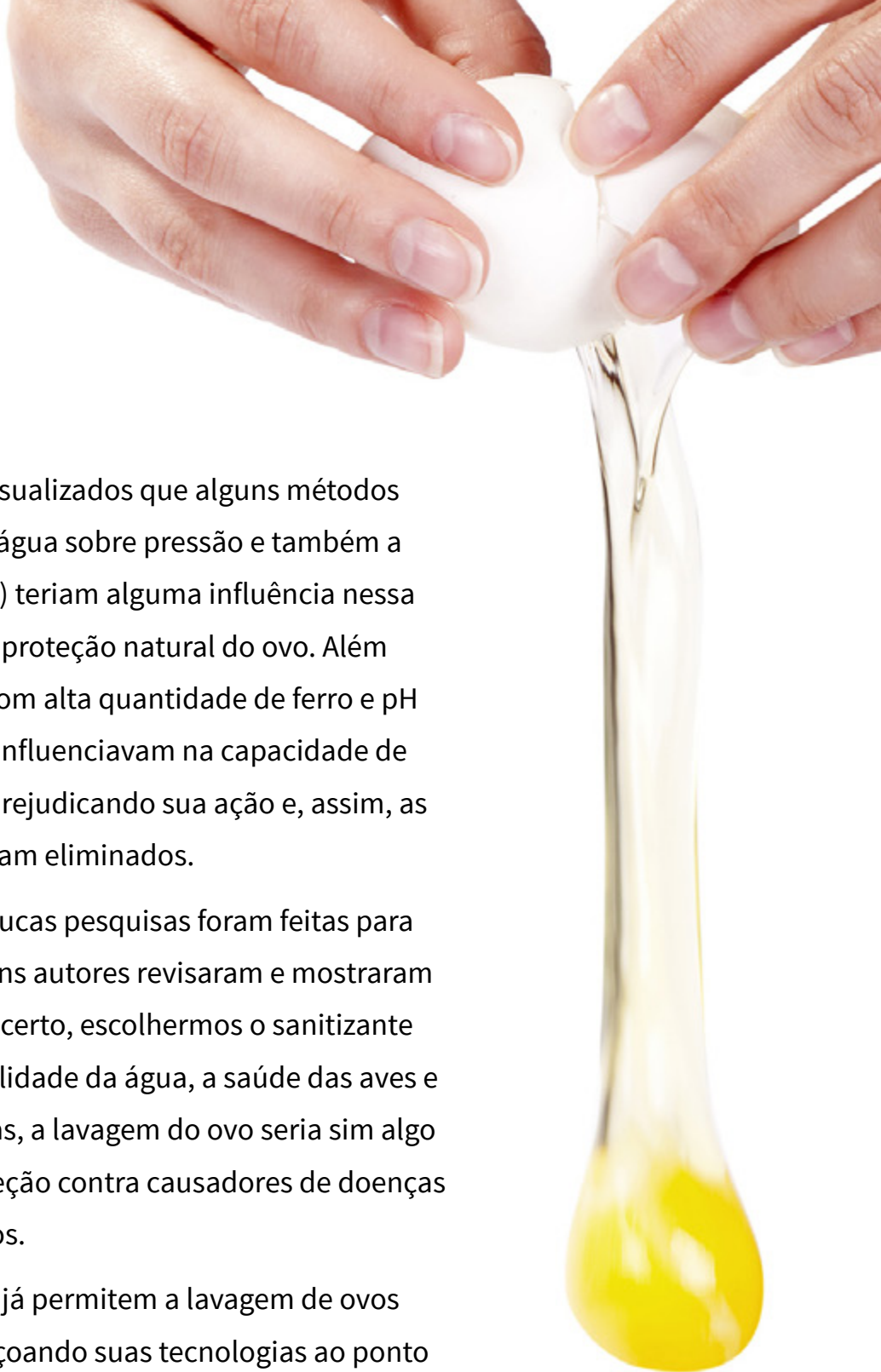
Desinfecção de ovos:
como funciona e para que serve



Desinfecção de ovos: como funciona e para que serve

Alguns pesquisadores europeus, por volta de 1950 e 1970, estudaram alguns métodos de lavagem de ovos que deram errado. No final das pesquisas foi visto que esses métodos, ao invés de lavar o ovo, acabavam contaminando ainda mais a casca, o que gerou, na época, grandes problemas de saúde pública e perdas econômicas. Isso acabou criando um receio e, desde então, muitos países proíbem a lavagem de ovos de consumo.

Os maiores problemas encontrados foram os sanitizantes e a qualidade da água usada na lavagem. Para quem não sabe, o ovo tem uma pequena cutícula invisível ao olho nu ao redor da casca, que possui enzimas e proteínas com ação bactericida e fungicida, ou seja, o ovo, por si só, conseguiria se proteger por um determinado período de tempo das bactérias e dos fungos do ambiente externo.



Nessas pesquisas, foram visualizados que alguns métodos de lavagem (com escovas, água sobre pressão e também a composição do sanitizante) teriam alguma influência nessa cutícula, retirando assim a proteção natural do ovo. Além disso, foi visto que águas com alta quantidade de ferro e pH muito alto ou muito baixo influenciavam na capacidade de limpeza dos sanitizantes, prejudicando sua ação e, assim, as bactérias e fungos não seriam eliminados.

Com o passar dos anos, poucas pesquisas foram feitas para rever esses conceitos. Alguns autores revisaram e mostraram que, se usarmos o método certo, escolhermos o sanitizante certo e mantivermos a qualidade da água, a saúde das aves e a biossegurança das granjas, a lavagem do ovo seria sim algo que viria a auxiliar na proteção contra causadores de doenças presentes na casca dos ovos.

Hoje em dia, alguns países já permitem a lavagem de ovos de consumo e vem aperfeiçoando suas tecnologias ao ponto de garantirem a qualidade de seus ovos e a proteção da população contra a temida Salmonelose e outras doenças.

Para que serve a Desinfecção

A desinfecção química da superfície da casca dos ovos previamente limpos é uma excelente forma de controle de contaminação por fungos, bactérias e outros microrganismos.

Considerando que cada substância química apresenta propriedades únicas que lhe são peculiares, a utilização das mesmas, entretanto, não deve ser feita sem o conhecimento prévio de seus efeitos. É importante salientar que, para o desinfetante atingir maior eficácia, devem-se considerar diversos fatores. Dentre eles, pH, temperatura e umidade.

Por tratar de desinfecção de produtos que possuem contato direto com o meio ambiente e o ser humano, o composto desinfetante deve agir em um amplo espectro com a menor taxa de toxicidade possível na desinfecção dos ovos.

Apesar de algumas granjas e incubatórios comerciais ainda utilizarem o formol e o paraformol como agentes de desinfecção, devido à grande eficácia dos mesmos no controle de microrganismos, estas substâncias são consideradas cancerígenas pela OMS.



Saiba como funciona o processo

A qualidade dos ovos está diretamente relacionada a vários fatores, como qualidade da água durante o processamento, higienização das instalações e equipamentos, controle integrado de pragas, boas práticas de fabricação, entre outros.

A desinfecção ou assepsia pode ser definida como o processo de eliminação de microrganismos por meio de agentes químicos ou físicos. O processo de desinfecção deve garantir uma boa penetrabilidade dentro do local infectado. A ação deve ser rápida a fim de não alastrar a contaminação, e a medida também deve ser econômica.

Princípios de ação

Podem-se destacar os métodos físicos de desinfecção: filtração, radiação, calor seco e calor úmido. Destaca-se a radiação eletromagnética como técnica utilizada em materiais que não possam ser aquecidos. Quanto ao mecanismo de desinfecção por agentes químicos, são usados desinfetantes de primeiro, segundo e terceiro grau.



Estes três tipos de desinfetantes diferenciam-se pelo mecanismo de ação de cada um. Sendo, no primeiro caso, a alquilação (bactericida); no segundo, a desnaturação de proteínas (ação bactericida); e no terceiro, a quelação (mecanismo bacteriostático).

O grau de desinfecção química também diz respeito aos tipos de patógenos que são destruídos:

1º grau – Alta desinfecção

Há a destruição de formas vegetativas, esporos, bacilos e vírus;

2º grau – Média desinfecção

Há destruição de vírus e bactérias, menos esporos;

3º grau – Baixa desinfecção

Há destruição de formas vegetativas de bactérias e não destroem vírus e bacilos.



Como realizar o processo

Existem equipamentos próprios que permitem que um determinado processo produtivo tenha uma etapa de desinfecção eficiente. Na indústria avícola, podemos destacar alguns equipamentos como arcos de desinfecção com molhador de frango e máquinas de desinfecção de ovos. **Confira!**

Arco de desinfecção

Este é um daqueles equipamentos que o produtor não se vê sem, pois imagina ter que lavar e desinfetar todo veículo que esteja entrando na área de criação manualmente? E o tempo necessário para isso?

Alguns modelos são automáticos, ou temporizados, que precisam apenas de uma pessoa para controlar.



Desinfecção de ovos

Pense em uma máquina em que você apenas tem que colocar a bandeja com os ovos e escolher a velocidade do processo? Pois existe, com economia de água, controle automático de temperatura e de quantidade de desinfetante utilizado, trabalhando com diversos tamanhos de bandeja e com garantia por normas internacionais de desinfecção dos ovos.

Desinfecção de bandejas de incubação, nascimento e caixa de pintos

Esta é outra máquina que se adapta à sua necessidade com maior eficiência, consumindo menos água que os métodos normais e com tecnologia que facilita o recolhimento dos resíduos. Basta colocar as bandejas na esteira e esperar que o equipamento faça o trabalho com todos os parâmetros automáticos.



Outros agentes químicos

Alertando sobre o risco do contínuo manejo do formol, desde 2009, a ANVISA proibiu a sua venda (solução de 37%) para a população em estabelecimentos comerciais.

No caso do uso na agropecuária, além do risco no manuseio, o formol, quando usado durante a fase de limpeza dos ovos, pode ficar depositado nos poros dos mesmos. Essa substância residual na superfície por um lado protege o ovo de microrganismos, e por outro, permanece ao longo de toda cadeia produtiva.

Além do formol, existem outros agentes químicos que podem ser considerados desinfetantes no processo de desinfecção dos ovos, tais como o cloro, os quaternários de amônia, ácido peracético e os fenóis. Desde que sejam aprovados pelos fabricantes estes princípios ativos são bastante seguros e eficientes para a desinfecção de ovos férteis.



Benefícios da Desinfecção

Com a desinfecção em uma linha de processamento bem estabelecida, pode-se elevar a produtividade a um patamar de qualidade superior à média.

Além de evitar que lotes de produtos sejam contaminados por patógenos, o processo de desinfecção é uma medida que proporciona uma melhor condição de trabalho aos operadores.

Com a redução de patógenos, os colaboradores também ficam menos sujeitos a contrair algum tipo de doença oriunda do manejo de determinadas matérias primas ou produtos que estão sendo processados em uma linha.

O processo de desinfecção garante uma qualidade superior aos produtos processados, e assim atende às exigências internacionais de qualidade, facilitando o processo de exportação.



A preservação da saúde dos animais também é um benefício da desinfecção das instalações e materiais. Atenção especial com a higienização (limpeza e desinfecção) dos galpões depois da ocorrência de alguma enfermidade ou antes do alojamento.

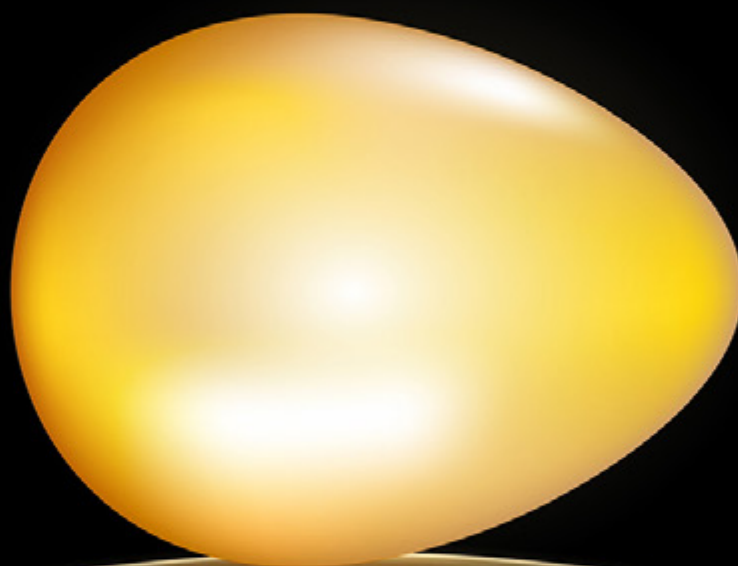
Por isso, a limpeza e desinfecção das instalações devem ser executadas corretamente para apresentarem adequada eficácia. Além disso, a remoção da matéria orgânica é essencial para que o desinfetante apresente bons resultados.

Agora você já sabe como funciona o processo de desinfecção e para que serve. **Seguindo essas orientações, a sua produção ficará mais segura e saudável, além de oferecer produtos de qualidade.**



FORNARI

INDÚSTRIA



Ficou interessado no assunto?

Conheça melhor os produtos da Fornari!

🖱 www.fornariindustria.com.br

☎ +55 (49) 3442-2421