



Periódico de Informações Operacionais

Dedos Depenadores

A depenagem agrega um significativo valor às carcaças, pois, ao eliminar as penas, lhes dá uma aparência próxima à do produto final. A responsabilidade pela depenagem é dos dedos de borracha. Logo, o êxito da operação em muito dependerá de como os cuidamos diariamente.



As carcaças molhadas e fumegantes ingressam na linha de depenagem e, depois de havê-la percorrido, emergem ao final da última depenadeira isentas de penas. O processo, que parece dar-se por magia, é fruto do trabalho dos dedos de borracha cujo êxito está vinculado a distintas variáveis.

Dedos de qualidade, ainda que mais caros, são mais duradouros, logo mais económicos a longo prazo que os seus análogos mais baratos.

A quantidade de dedos por máquina que, por sua vez, é função da quantidade de dedos por prato e de pratos por máquina, é outra variável importante. Quanto mais

dedos disponíveis, mais amplo o ataque às penas e, assim, mais suave e eficaz a depenagem, logo com menores chances de danos às carcaças e de presença de penas residuais.

A dureza dos dedos joga um importante papel na depenagem. Como a dureza e a agressividade do trabalho que eles realizam são diretamente proporcionais, ao eleger-se a dureza a usar deve-se levar em conta a recomendação do provedor das depenadeiras, o tipo de escaudado existente e as características dos produtos. Não se pode descartar o importante aporte da experiência operacional na decisão, que costuma recomendar a dureza em consonância com o papel de cada desplumadora dentro da linha de depenagem. Não importa a dureza usada; há que verificá-la com um durômetro para assegurar a sua conformidade.

O uso faz com que os dedos percam as ranhuras, o que pode ser acelerado pelo uso de água morna nas depenadeiras. Também se rompem por fadiga do material, o que pode ser apressado, por exemplo, pelo mal costume de extrair a quase totalidade das penas já na primeira máquina. Estas condições, ao reduzir a eficácia dos dedos, podem contribuir para aumentar a presença de penas na carcaça e/ou a incidência de fratura de asas e ruptura de pele. Por isso, é fundamental substituir, idealmente todos os dias, os dedos desgastados, quebrados e faltantes. Não fazê-lo é uma economia sem sentido, pois a perda económica oriunda dos defeitos de carcaça que produzem os dedos faltantes ou inservíveis será muito superior à economia que se poderá conseguir. Deve-se dispor de ferramentas adequadas que facilitem e agilizem a colocação dos dedos e assegurem seu correto encaixe nos pratos, um pré-requisito para o seu bom funcionamento.

Finalmente, não descuidar a higiene dos dedos ao final do abate, para combater a proliferação dos microrganismos e reduzir o risco de contaminação cruzada* no abate seguinte.

**Arnold, J.W., Bacterial Contamination on Rubber Picker Fingers Before, During, and After Processing, 2007 Poultry Science 86:2671–2675*